

# Flämingland – Menüservice



Cobbelsdorfer Hauptstraße 18  
06869 Coswig (Anhalt)  
Tel.: 034923 / 20 228 • Fax: 034923 / 20 263  
info@kartoffel-gasthaus-cobbelsdorf.de

## Wir bitten unsere verehrten Kunden zu beachten:

1. Die Bestellung für die jeweilige Woche bitte immer bis spätestens Freitag 13.00 Uhr der Vorwoche abgeben. Für Bestellungen die später kommen, kann das jeweilige Wunschessen nicht immer garantiert werden, dies gilt insbesondere für die **Essen 4 bis 10**.
2. Essenbestellungen für Samstag und Sonntag sind bis Mittwoch der jeweiligen Woche abzugeben.
3. Essenabbestellungen für Samstag und Sonntag können nur **bis Donnerstag, 13.00 Uhr** entgegengenommen werden.
4. **Fragen Sie auch nach unserer Angebotsliste für Buffets außer Haus. Wir beraten Sie gern.**

## Vielen Dank

### EU-zertifiziertes Unternehmen

Veranstaltungshinweis und kulinarische Höhepunkte im Kartoffel-Gasthaus Cobbelsdorf finden Sie auf der Rückseite.

Sie benötigen für Ihre Familien- oder Firmenveranstaltung belegte

### Brötchen oder Canapeés.

Rufen Sie uns an oder bestellen Sie diese einfach mit auf dem Bestellformular - ~~1,17~~ pro Stück = 1,65 €

## Geschäftsbedingungen für Menüservice

Für Sie, unsere Kunden, verarbeiten wir in unserem Hause nur Frischprodukte. Darum kann es hin und wieder einmal vorkommen, dass Änderungen vorgenommen werden müssen, wofür wir um Ihr Verständnis bitten. Stets sind wir auch auf Pünktlichkeit bedacht, haben aber auf höhere Gewalt keinen Einfluss. In solchen Fällen ist eine Kürzung des Preises der gelieferten Speisen nicht zulässig.

Die Rückgabe der Einwegschalen erfolgt im gereinigten Zustand.

Reklamationen können nur bis 14.00 Uhr des Liefertages telefonisch entgegengenommen werden, spätere Reklamationen können keine Berücksichtigung finden.

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) enthält pflanzliches Fett, (12) Säuerungsmittel, (13) mit Flüssiggewürz, (a) enth. Gluten/Weizen (b) enth. Krebstiere (c) enth. Ei (d) enth. Fisch (e) enth. Erdnüsse (f) enth. Soja, (g) enth. Milch einschl. Laktose (h) enth. Schalenfrüchte (i) enth. Sellerie (j) enth. Senf (k) enth. Sesam (l) enth. Schwefeldioxid/Sulfite (m) enth. Lupinen (n) enth. Weichtiere

**Witterungs- und lieferbedingte Änderungen des Speiseplans vorbehalten.**



## Speisekarte

für die Zeit vom

**08.03.2021 – 21.03.2021**



## Liebe Kunden, verehrte Gäste,

wir wissen heute noch nicht, ob zu Ostern unsere Gaststätte geöffnet werden darf.

Wir weisen jetzt schon mal darauf hin, dass wir Ihr Osteressen zum Abholen anbieten.

Rufen Sie uns an, wir informieren Sie über unser Angebot und sprechen alles weiter mit Ihnen ab.



Montag, 08.03.2021

- I Bunte Möhren-Wirsingkohlsuppe mit Rindfleischeinlage und Kartoffelstückchen, frisches Obst (a,g,i)
- II Gulasch vom Schwein „Hausfrauenart“, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, frisches Obst (a,g,i)
- III Schweinekammsteak „Hawaii“ mit Ananas und Pizza-Mix, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln (a,g)

Dienstag, 09.03.2021

- I Pikantes Eierfrikassee mit Blumenkohl und kleinen Champignons darin, dazu Parboildreis und Möhren-Apfel-Rohkost (a,c,g,i)
- II Falscher Hase vom Schwein mit Soße, dazu Möhren-Erbsen-Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (a,c,g,i)
- III Blumenkohl-Seelachs-Ragout in Dillsahnesoße mit Kapern darin, dazu Parboildreis und Rote Bete Salat (a,d,g)

Mittwoch, 10.03.2021

- I Grießbrei mit Sauerkirschen (a,g)
- II Lose Reinsdorfer Rotwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (a,g)
- III Pan. Schweineschnitzel auf etwas Soße, dazu Butterrosenkohl und Salzkartoffeln (13,a,c,g,i,i)

Donnerstag, 11.03.2021

- I Spirellis mit Sauce Bolognese, Pizza-Mix und Dessert (1,2,a,g,i)
- II Gebratene Kohlroulade mit Rahmsauce und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i,i)
- III Cobbelsdorfer Schlachteplatte mit Rotwurst, Leberwurst und Wellfleisch auf etwas Soße, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln (a,g,i)

Freitag, 12.03.2021

- I Bunte Reissuppe mit Rauchfleischeinlage, Gemüse und frisches Obst (2,3,a,g,i)
- II Salzburger Krautnudeln mit Kochschinkenstreifen und Creme fraiche verfeinert, Spirellis (a,g,i)
- III Seelachsfilet in Sesampanade zu Zitronenbuttersoße dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (a,d,g)

Samstag, 13.03.2021

- I Linsensuppe süß-saurer mit Rauchfleischeinlage und Reinsdorfer Rotwurst, Dessert (2,3,a,c,g,i)
- II Nürnberger Bratwürstchen mit Rahmsauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Dessert (8,11,a,c,g,i)

Sonntag, 14.03.2021

- I Hühnerfrikassee „Hausfrauenart“ mit Blumenkohl und kleinen Fleischklößchen, dazu Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)
- II Schweinebraten „Hausfrauenart“ mit Rahmsauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert (a,c,g,i)

» » » **Essen IV bis X von Montag bis Sonntag – wöchentlich wechselnd** « « « «  
» » » **Bestellung bitte spätestens am Vortag bis 14.00 Uhr abgeben** « « « «

IV **Kaltmenü** - Geb. Chickennuggets dazu fruchtiger Nudensalat und Möhren-Apfelrohkost (a,c,g,i)

V **Salatteller „New York“** - Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, geraspelte Möhre, Weißkohl, geb. Chicken Nuggets, gek. Ei, Schnittlauch, Dressing (a,c,g,i,i)

VI **Fläminger Schäfersalat** – Diverse Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Kidneybohnen, gebr. Schweinekammstreifen, Frühlingszwiebeln, gek. Ei, Mandarinen, Feta-Käse, Knoblauchdressing (6,a,c,g,i,i)

VII **Fleischermes Gericht** – Blumenkohl-Käse-Medaillon zu Porreeahngemüse und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)

VIII **Baguette der Woche:** Baguette mit Butter, Salatblatt, rohem Schinken, Gurke, Radieschen, gek. Ei, Petersilie (a,c,g)

IX **Kleiner bunter Salat** – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher

**Preis 1,80 €**

X **Das besondere Essen der Woche** – Norweg. Atlantiklachs auf Blattspinat dazu

Bandnudeln (a,d,g)

**Preis 7,50 €**

Montag, 15.03.2021

- I Hörchennudeln mit Hackfleisch-Käse-Tomatenlauchsoße, frisches Obst (1,2,a,c,g)
- II Gefüllte Paprikaschote auf Rahmsauce, dazu Parboildreis, frisches Obst (a,g,i)
- III Gulasch vom Schwein „Jägerart“ mit Champignons und Preiselbeeren, dazu böhmische Knödel (a,c,g,i)

Dienstag, 16.03.2021

- I Feine Käse-Lauchkartoffelsuppe mit Gehacktesgeröstel, Dessert (a,c,g,i)
- II Hühnerfrikassee „Hausfrauenart“ mit Blumenkohl und kleinen Fleischklößchen, dazu Salzkartoffeln, bunter Salat (a,g,i)
- III Pikante Hausmachersülze zu Remouladensoße und Bratkartoffeln, dazu 1 Banane (a,g,i,i)

Mittwoch, 17.03.2021

- I Gekochtes Ei „Königsberger Art“ mit Kapernsoße, dazu Kartoffelbrei und Dessert (a,c,g,i)
- II Schweinebraten „Hausfrauenart“ mit Rahmsauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert (a,c,g,i)
- III Hähnchenbrustfilet natur mit Käse-Weißweinsauce, darin Lauch und Brokkoli, Spirellis (a,c,g,i)

Donnerstag, 18.03.2021

- I Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus (a,c,g)
- II Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (a,c,g,i)
- III Pan. Schollenfilet zu Petersilien-Creme-fraiche-Soße, dazu Salzkartoffeln Rotkohl-Ananas-Rohkost (a,c,d,g)

Freitag, 19.03.2021

- I Grüne Bohnensuppe „Hausfrauenart“ mit Schweinefleischeinlage und Dessert (2,3,a,g,i)
- II Putenrollbraten mit Geflügelsoße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)
- III Pan. Schweineschnitzel auf etwas Soße, dazu Wachsbohnen mit brauner Butter und Salzkartoffeln (13,a,c,g,i,i)

Samstag, 20.03.2021

- I Bunte Perlgraupensuppe mit Rauchfleischeinlage, Dessert (2,3,a,g,i)
- II Bratklops auf Rahmsauce und Porreeahngemüse, dazu Salzkartoffeln und Dessert (a,c,g)

Sonntag, 21.03.2021

- I Gebrat. Schweinebauch zu Rahmsauce, dazu Grünkohl, Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)
- II Rheinischer Sauerbraten vom Rind auf Rotweinsahnesauce, darin ein paar Rosinen, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)

» » » **Essen IV bis X von Montag bis Sonntag – wöchentlich wechselnd** « « « «  
» » » **Bestellung bitte spätestens am Vortag bis 14.00 Uhr abgeben** « « « «

IV **Kaltmenü** - Putenrollbraten kalt auf grünem Salat, dazu bunter Kartoffel-Eiersalat und Rohkostbeilage (2,3,a,c,g,i,i)

V **Salatteller „Hawaii“** – Eisbergsalat, Möhrenrohkost, Mais, Kidney Bohnen, Ananas, Schnittkäsestreifen, Croutons, Petersilie, Dressing (1,2,a,c,g,i,i)

VI **Salatteller „Frühlingszeit“** – Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Frühlingszwiebeln, Radieschen, Ananas, Hähnchenbruststreifen, gek. Ei, Petersilie, Kräuterdressing (a,c,g,i,i)

VII **Fleischermes Gericht** – Spagettiauflauf „Karibik“ mit Ananas und Hähnchenbrustscheiben, mit Pizza-Mix überbacken (1,2,a,c,g)

VIII **Baguette der Woche:** Baguette mit Butter, Salatblatt, Salami, Paprika, grüne Gurke, gek. Ei, Petersilie (a,c,g)

IX **Kleiner bunter Salat** – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher

**Preis 1,80 €**

X

**Das besondere Essen der Woche** – Handgewickelte Rinderroulade auf  
Rotweinsahnesoße, dazu Spargelgemüse und Salzkartoffeln (a,g) **Preis 7,50 €**