

Gern begrüßen wir Sie auch in unserem gemütlichen Kartoffel-Gasthaus und Bowlingkeller.

Kernöffnungszeiten:	Mo	11.30 - 14.00 Uhr
	Mi - So, feiertags	11.30 - 21.00 Uhr
	Di	Ruhetag

Außerhalb dieser Zeiten öffnen wir natürlich gerne nach Vereinbarung, bei Feiern und Festen aller Art und Lust und Laune unserer Gäste.

Reservieren Sie schon jetzt für:

Monat Juli und August 2019



Es gibt frische Pfifferlinge,
Matjes und deutschen Blumenkohl



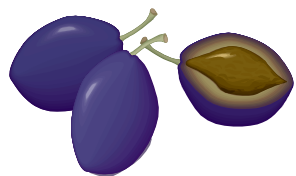
An allen Wochenenden im September und am 03. Oktober

ist wieder unser beliebtes

Pflaumenknödelessen

in der Gaststätte

-um Anmeldung wird gebeten-



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) geschwärtzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) enthält pflanzliches Fett, (12) Säuerungsmittel (a) enth. Gluten (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.

Flämingland - Menüservice



Cobbelsdorfer Hauptstraße 18
06869 Coswig (Anhalt)

Tel.: 034923 / 20 228 • Fax: 034923 / 20 263
info@kartoffel-gasthaus-cobbelsdorf.de



Speisekarte

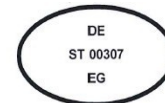
für die Zeit vom

26.08. - 08.09.2019

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, 10.00 Uhr** entgegengenommen werden.

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 -

pro Stück = 1,65 €

Fragen Sie auch nach unserer Angebotsliste für Buffets außer Haus. Wir beraten Sie gern.

Montag, 26.08.2019

- I Grießbrei mit Erdbeeren (a,g)
- II Wurstgulasch „Hausfrauenart“, dazu Hömchennudeln und fr. Obst (2,3,a,g,i)
- III Kaßlerbraten mit Rahmsoße, dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (2,3,a,g,i)

Dienstag, 27.08.2019

- I Spreewälder Kräutersahnequark mit Radieschen und Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln und Schokoladenpudding (a,g)
- II Panierte Jägerschnitte zu Tomatensoße, dazu Spirellis und Schokoladenpudding (2,3,a,c,g,i,j)
- III Verlorenes Ei in süß-saurer Specksoße, dazu Kartoffelbrei und Tomatensalat (a,c,g,i)

Mittwoch, 28.08.2019

- I Grüne Bohnensuppe „Hausfrauenart“ mit Schweinefleischeinlage, hausgemachte Zitronenquarkspeise (a,c,g,i)
- II Gefüllte Paprikaschote auf Rahmsoße, dazu Salzkartoffeln und hausgemachte Vanillequarkspeise (a,g,i)
- III Pikante Hausmachersülze zu Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und 1 Banane (a,g,i,j)

Donnerstag, 29.08.2019

- I Gekochtes Ei in Bautzner Senfsoße, dazu Kartoffelbrei und fr. Obst (a,c,g,j)
- II Thüringer Bratwürstchen zu Rahmsoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelbrei, fr. Obst (8,11,a,c,g,j)
- III Russische Soljanka mit Rauchfleischeinlage, 1 Brötchen und Dessert (2,3,a,c,g,i)

Freitag, 30.08.2019

- I Weiße Bohnensuppe süß-sauer, mit 1 Wiener Würstchen und Dessert (2,3,a,g,i)
- II Hühnerfrikassee „Hausfrauenart“ mit Blumenkohl und kl. Fleischklößchen, dazu Parboildreis und Ananas-Weißkrautrohkost (a,c,g,i,j)
- III Seelachsfilet natur mit Dillsoße, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln (a,d,g,i)

Samstag, 31.08.2019

- I Weißkohlsuppe „Hausfrauenart“ mit Schweinefleischeinlage, Dessert (a,g,i)
- II Spreewälder Senfrahmgulasch vom Schwein, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)

Sonntag, 01.09.2019

- I Putenrahmgeschnetzeltes „Hawaii“ mit Ananas und Sojasoße abgeschmeckt, dazu Parboildreis und Dessert (a,f,g,i)
- II Sauerbraten vom Rind „Rheinische Art“ mit Rotweinsahnesoße, darin ein paar Rosinen, dazu Apfelrotkohl und Klöße, 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** – Pan. Schweineschnitzel auf Blattsalat, dazu Kartoffel-Eiersalat und Rohkostbeilage (a,c,g,i,j)
- V **Salatteller „Gärtnerinnenart“** – Blattsalat, Paprika, Weißkraut, grüne Gurke, Kochschinkenstreifen, Schnittkäsestreifen, Mais, gekochtes Ei, Mandarinen, Petersilie und Dressing (1,2,3,a,c,g,i,j)
- VI **Chef – Salat** - Grüner Salat, Gurke, Tomate, Mais, Kidney Bohnen, gek. Ei, Thunfisch, Pfirsichwürfel, Lauchzwiebeln, Reibekäse, Petersilie, Croutons und Dressing (2,a,d,g,i,j)
- VII **Fleischarmes Gericht** – Gefüllte Eierkuchen mit Quark, Schokoladensoße (a,c,g)
- VIII **Baguette der Woche:** Baguette mit Butter, Salatblatt, Salami, Gurke, Tomate, gek. Ei, Schnittlauch (a,c,g)
- IX **Kleiner bunter Salat** – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher **Preis 1,80 €**
- X **Das besondere Essen der Woche** – Echte Matjesfilets „Hausfrauenart“ mit hausgemachter Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und Rohkostbeilage **Preis 7,50 €**

Montag, 02.09.2019

- I Kräuterrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt (a,c,g)
- II Lose Reinsdorfer Rotwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt (a,g)
- III Schweinbraten „Pymont“ mit Soße, darin ein paar Sauerkirschen, dazu Rahmwirsinggemüse und Salzkartoffeln (a,g,i)

Dienstag, 03.09.2019

- I Reissuppe „Hausfrauenart“ mit Rauchfleischeinlage und Gemüse, Apfelmus (2,3,a,g,i)
- II Pan. Putenschnitzel zu Geflügelsoße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,c,g,i,j)
- III Bratwürstchen „ungarisch“ mit Letchosoße, dazu Kartoffelbrei und Dessert (8,11,a,c,g,j)

Mittwoch, 04.09.2019

- I Möhren-Erbsensuppe mit Schweinefleischeinlage, Dessert (a,c,g,i)
- II Szegediner Gulasch vom Schwein, dazu Sauerkraut und böhmische Knödel (a,c,g,i)
- III Wiener Tafelspitz vom Rind zu milder Meerrettichsoße, dazu Salzkartoffeln und Dessert (3,12,a,g)

Donnerstag, 05.09.2019

- I Feine Blumenkohlsuppe „Hausfrauenart“, fr. Obst (a,g,i)
- II Ung. Gulasch vom Schwein „Hausfrauenart“, dazu Hömchennudeln und fr. Obst (a,c,g,i)
- III Pan. Schweineschnitzel auf etwas Soße, dazu Wachsbohnen mit brauner Butter und Salzkartoffeln (a,c,g,i,j)

Freitag, 06.09.2019

- I Hefeklöße mit Heidelbeeren (a,c)
- II Chili con Carne mild gewürzt, dazu Parboildreis und Gurkensalat (a,g,j)
- III Seelachsfilet mit Sesampanade zu Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (a,c,d,g,j)

Samstag, 07.09.2019

- I Sommerliche Grüne Erbsen-Kartoffelsuppe mit Baconspeckwürfel, Dessert (a,g,i)
- II Gebratene Bulette mit Soße und Rahmporreegemüse, dazu Salzkartoffeln, Dessert (a,c,g,i,j)

Sonntag, 08.09.2019

- I Gebratene Kohlroulade mit Rahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Dessert (a,g,i,j)
- II Fläminger Senfbraten mit Rahmsoße und Bayrisch Kraut, dazu Salzkartoffeln und Dessert (a,g,j)

» » » **Essen IV bis X von Montag bis Sonntag – wöchentlich wechselnd** « « « «

» » » **Bestellung bitte spätestens am Vortag bis 14.00 Uhr abgeben** « « « «

- IV **Kaltmenü** – Pan. Hähnchenbrustfilet auf grünem Salat, dazu fruchtiger Nudensalat und Rohkostbeilage (a,c,g,j)
- V **Salatteller „Hawaii“** – Eisbergsalat, Möhrenrohkost, Mais, Kidney Bohnen, Ananas, Schnittkäsestreifen, Croutons, Petersilie, Dressing (1,2,a,c,g,i,j)
- VI **Pußta - Salat** – Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Paprika, Zwiebelringe, gebratene Salamistreifen, gek. Ei, Petersilie, Dressing (2,a,c,g,i,j)
- VII **Fleischarmes Gericht** – Kartoffel-Gemüseauflauf mit Hähnchenbruststreifen und gekochtem Ei, mit Pizza-Mix überbacken (1,2,a,h)
- VIII **Baguette der Woche:** Baguette mit Butter, Salatblatt, rohem Schinken, grüne Gurke, Tomate, gek. Ei, Frühlingzwiebeln (a,c,g)
- IX **Kleiner bunter Salat** – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher **Preis 1,80 €**
- X **Das besondere Essen der Woche** – ged. Atlantiklachs auf Blattspinat, dazu Bandnudeln, Dessert (a,c,d,g) **Preis 7,50 €**