

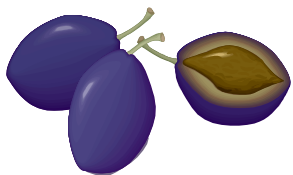
Gern begrüßen wir Sie auch in unserem gemütlichen  
**Kartoffel-Gasthaus und Bowlingkeller.**

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:

## 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) geschwärzt, (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

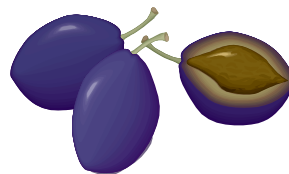
**Witterungs- und lieferbedingte Änderungen des Speiseplans vorbehalten.**

# 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

**09.09. - 22.09.2019**

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, 09.09.2019

- I Käse-Lauch Kartoffelsuppe mit Gehacktesgeröstel, Vanillepudding (a,g,i)
- II Putenrollbraten mit Rahmsoße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,g,i)
- III Kundenwunsch:  
Pikantes Nierchenragout in Rotweinsahnesoße, dazu Kartoffelbrei und Vanillepudding (a,g,i)

Dienstag, 10.09.2019

- I Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus (a,c,g)
- II Königsberger Kochklops mit Karpemsoße und Kartoffelbrei, Apfelmus (a,c,g,i)
- III Gebrat. Hähnchenschenkel zu Geflügelsoße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,g)

Mittwoch, 11.09.2019

- I Schupfnudelpfanne „Gärtnerinart“ mit Mais, Prinzeßbohnen, Paprika in heller Soße, fr. Obst (a,g,i)
- II Backfischfilet mit Bautzner Senfsoße, dazu Kartoffelbrei und Möhren-Apfelrohkost (a,d,g,i)
- III Schweinekammsteak „ou four“ mit Würzfleisch und Pizza-Mix, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln (1,2,a,g,i)

Donnerstag, 12.09.2019

- I Spirellis mit Sauce Bolognese, Pizza-Mix und fr. Obst (1,2,a,g,i)
- II Schweinebraten „Hausfrauenart“ mit Rahmsoße, dazu Buttererbsen und Möhren, Salzkartoffeln und fr. Obst (a,g,i)
- III Hacksteak mit Elsässer Lauchsoße, dazu österr. Serviettenknödel (a,c,g,i,j)

Freitag, 13.09.2019

- I Bunte Gemüsesuppe „Quer durch den Garten“, hausgemachte Vanillequarkspeise (a,c,g,i)
- II Hähnchenbrustgeschnetzeltes „Hawaii“ mit Ananas und Sojasoße verfeinert, dazu milder Curryreis und hausgemachte Vanillequarkspeise (a,f,g,i)
- III Rotbarschfilet natur zu Zitronenbuttersoße und buntem Gemüse, dazu Salzkartoffeln (a,d,g)

**Samstag, 14.09.2019**

- I Wirsingkohlsuppe mit Rindfleischeinlage, Dessert (a,g,i)
- II Bratklops mit Rahmsoße, dazu Rahmchampignons Gemüse und Salzkartoffeln, Dessert (a,c,g,i,j)

**Sonntag, 15.09.2019**

- I Seelachsfilet „Porreefüllung“ zu Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Dessert (a,c,d,g,i,j)
- II Gebrat. Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße, 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** – Pan. Schweineschnitzel auf grünem Salat, dazu bunter Kartoffelsalat und Rohkostbeilage (a,c,g,i,j)
- V **Griechischer Salat** - Eisbergsalat, Weißkrautsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Feta Käse, Oliven, Zwiebelringe, Petersilie, hausgemachter Tzazikiquark (6,a,c,g,i,j)
- VI **Exotik Salat** – Grüner Salat, Gurke, Tomate, Mozzarella, Oliven, etwas Nudelsalat, Paprika, Lauch, Croutons, Dressing (6,a,c,g,i,j)
- VII **Fleischarmes Gericht** – Nudelaufauf „Athen“ mit buntem Gemüse und Feta Käse überbacken (a,c,g)
- VIII **Baguette der Woche:** Baguette mit Butter, Salatblatt, Kochschinken, Gurke, Paprika, gek. Ei, Petersilie (3,a,c,g)
- IX **Kleiner bunter Salat** – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher **Preis 1,80 €**
- X **Das besondere Essen der Woche** – Rührei mit Rahmpfifferlingen und Salzkartoffeln, Tomatensalat **Preis 7,50 €**

Montag, 16.09.2019

- I Hühnersuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage, Monte von Zott (a,c,g)
- II Gulasch vom Schwein „Hausfrauenart“, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)
- III Gebrat. Kohlroulade mit Rahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Dessert (a,g,i)

Dienstag, 17.09.2019

- I Gekochtes Ei in Senfsoße, dazu Kartoffelbrei und Rote Bete Salat (a,c,g,i,j)
- II Russische Soljanka mit Rauchfleischeinlage, 1 Scheibe Weißbrot und Apfelmus (2,3,a,c,g,i)
- III Pan. Schweineschnitzel auf etwas Soße, dazu Wachsbohnen mit brauner Butter und Salzkartoffeln (a,c,g,i,j)

Mittwoch, 18.09.2019

- I Feine Kürbis-Kokos Kartoffelsuppe, Maracuja-Fruchtjoghurt (a,g,h,i)
- II Hörnchennudeln mit Tomatensoße und gebrat. Jagdwurstwürfeln, Pizza-Mix und Maracuja-Fruchtjoghurt (2,3,a,c,g,i)
- III Bunt gekrönte Bulette mit Feta-Käse und Lauch auf Rahmsoße, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln (a,c,g,i,j)

Donnerstag, 19.09.2019

- I Tortellini-Gemüse-Eintopf mit Möhren, Erbsen, Bohnen und Blumenkohl, fr. Obst (a,g,i)
- II Kaßlerbraten mit Rahmsoße, dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln, fr. Obst (2,3,a,g,j)
- III Saurer Hering „Hausfrauenart“ mit Remouladensoße darin Äpfel, Zweibel und Gewürzgerukenwürfel, dazu Salzkartoffeln und 1 Banane (a,c,d,g)

Freitag, 20.09.2019

- I Grießbrei mit Erdbeeren (a,g)
- II Hühnerfrikassee „Hausfrauenart“ mit Blumenkohl, dazu bunter Parboiledreis und Ananas-Weißkrautrohkost (a,g,i)
- III Alaska-Seelachsfilet paniert zu Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln und Ananas-Weißkrautrohkost (a,c,d,g,i,j)

**Samstag, 21.09.2019**

- I Altdeutsche Kohlrübensuppe mit Schweinefleischeinlage, Dessert (a,g,i)
- II Nürnberger Bratwürstchen mit Rahmsoße, Sauerkraut und Kartoffelbrei, Dessert (2,3,8,a,g,i)

**Sonntag, 22.09.2019**

- I Pikante Gehacktesstippe zu Kartoffelbrei, Dessert (a,g)
- II Gulasch vom Schwein „Jägerart“ mit Champignons und Preiselbeeren, dazu Butterbohnen 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** – Gebackene Chicken Nuggets auf grünem Salat, dazu fruchtiger Nudelsalat und Rohkostbeilage (a,c,g,i,j)
- V **Salatteller „New York“** - Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, geraspelte Möhre, Weißkohl, geb. Chicken Nuggets, gek. Ei, Schnittlauch, Dressing (a,c,g,i,j)
- VI **Vital – Salat** – Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, gersp. Möhren, Feta Käse, Lauchzwiebeln, Kochschinkenstreifen, Sonnenblumenkerne, Ananas, Petersilie, Dressing (3,a,c,g,i,j)
- VII **Fleischarmes Gericht** – Spirellis mit Käsesoße, darin Brokkoli und Lauch, Dessert (1,2,a,c,g)
- VIII **Baguette der Woche:** Baguette mit Butter, Salatblatt, Bulettscheiben, Paprika, Tomate, gek. Ei, Schnittlauch (a,c,g,i,j)
- IX **Kleiner bunter Salat** – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher **Preis 1,80 €**
- X **Das besondere Essen der Woche** – Wildgulasch „Kartoffel Gasthaus Art“ mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße **Preis 7,50 €**