

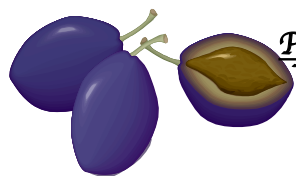
Gern begrüßen wir Sie auch in unserem gemütlichen
Kartoffel-Gasthaus und Bowlingkeller.

Kernöffnungszeiten: Mo + Mi + Do + Fr 11.30 – 14.00 Uhr
bzw. laut Absprache
Sa + So, feiertags 11.30 – 20.00 Uhr
bzw. laut Absprache
Di Ruhetag

Reservieren Sie schon jetzt für:

An allen Wochenenden
im September und am 03./04. 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, (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.

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

07.09.2020 – 20.09.2020

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.

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, 07.09.2020

- I Möhren-Erbsensuppe mit Rindfleischleinlage, frisches Obst (a,c,g,i)
- II Panierte Jägerschnitze zu Tomatensoße und Spirellis, frisches Obst (2,3,a,c,g,i,j)
- III Kutscherbraten vom Schwein auf Rahmsoße, mit etwas Schwarzbier abgeschmeckt, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln (a,g,i)

Dienstag, 08.09.2020

- I Bunte Reissuppe mit Rauchfleisch und Gemüse, Dessert (2,3,a,c,g,i)
- II Gebratene Kohlroulade mit Rahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Dessert (a,g,i,j)
- III Wiener Tafelspitz vom Rind auf milder Meerrettichsoße, dazu österr. Serviettenknödel (3,12,a,g)

Mittwoch, 09.09.2020

- I Gekochtes Ei in Bautzner Senfsoße, dazu Kartoffelbrei und Apfel-Möhrensalat (a,c,g,j)
- II Putenrahmgeschnetzeltes „Gärtnerinart“ mit ein paar Möhren, Erbsen und Zucchini-Stücken darin, dazu Hömchennudeln und Apfel-Möhrensalat (a,c,g,j)
- III Pan. Jungrinderleber mit Rotweinsahnesoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelbrei (a,c,g,i,j)

Donnerstag, 10.09.2020

- I Grießbrei mit heißen Kirschen (a,g)
- II Lose Reinsdorfer Leberwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Dessert (a,g)
- III Hamburger Schnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln, dazu Wachsbohnen Salat (13,a,c,g,i,j)

Freitag, 11.09.2020

- I Feine Kürbis-Kokos Kartoffelsuppe mit Putenbruststreifen, Dessert (a,g,i)
- II Seelachsfilet natur auf Bautzener Senfsoße, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln (3,12,a,c,d,g,j)
- III Schweinebraten mit Soße, dazu Bayr. Kraut und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,j)

Samstag, 12.09.2020

- I Irische Kartoffelsuppe mit Kaßlerstreifen, Dessert (2,3,a,g,i)
- II Hacksteak mit Elsässer Lauchsoße, dazu österr. Serviettenknödel, Dessert (a,g,i)

Sonntag, 13.09.2020

- I Wiener Lebergulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelbrei, Dessert (a,c,g,i)
- II Eisbein gebraten und ausgelöst auf Soße, dazu Porreeahngemüse und Salzkartoffeln, 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** - Gebackene Chicken Nuggets auf grünem Salat, dazu bunter 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 **Caesar-Salat** – Blattsalat, Radicchio, Feldsalat, Tomaten, Kochschinkenstreifen, Croûtons, Parmesankäse, Balsamicodressing (1,2,3,a,c,g,i,j)

VII **Fleischermes Gericht** – Frischer deutscher Blumenkohl/Brokkoli mit Weißweinhollandaise, dazu Salzkartoffeln (a,c,g)

VIII **Baguette der Woche:** Baguette mit Butter, Salatblatt, Tomate, Mozzarella, Paprika, Schnittlauch (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 Rahmspinat dazu Bandnudeln (a,d,g)

Preis 7,50 €

Montag, 14.09.2020

- I Grüne Bohnensuppe „Hausfrauenart“ mit Schweinefleischleinlage, Dessert (a,c,g,i)
- II Pan. Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert (13,a,c,g,i,j)
- III Gulasch „Jägerart“ mit Champignons und Preiselbeeren darin, dazu Eierspätzle (a,c,g,i,j)

Dienstag, 15.09.2020

- I Bunte Perlgraupensuppe „Hausfrauenart“ mit Rindfleischleinlage und Gemüse, Dessert (2,3,a,g,i)
- II Hühnerfrikassee „Hausfrauenart“ mit Blumenkohl und kl. Fleischklößchen, dazu Parboildreis, Dessert (a,g,i)
- III Salzburger Krautnudeln mit Kochschinkenstreifen und Creme fraiche verfeinert, Dessert (a,g,i)

Mittwoch, 16.09.2020

- I Altdeutsche gelbe Erbsensuppe mit Wiener Würstchenscheiben und Dessert (2,3,8,a,g,i)
- II Gebrat. Bulette mit Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,c,g,j)
- III Schwäbischer Schupfnudelteller mit Kaßler und Sauerkraut, Dessert (2,3,a,g,i,j)

Donnerstag, 17.09.2020

- I Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren (a,g)
- II Pikante Gehacktesstippe mit Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelbrei und Dessert (a,g)
- III Pan. Schweineschnitzel auf etwas Soße, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln (13,a,c,g,i,j)

Freitag, 18.09.2020

- I Bunte Gemüsesuppe „Quer durch den Garten“, Pudding (a,c,g,i)
- II Spirellis mit Tomatensoße und gebrat. Jagdwurstwürfeln, Pizza-Mix und Pudding (1,2,3,a,c,g,h)
- III Seelachsfilet mit Porreefüllung zu Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Ananas-Weißkrautsalat (a,d,g,j)

Samstag, 19.09.2020

- I Hühnersuppe mit Nudeln, Gemüse und Eierstich, Dessert (a,c,g,i)
- II Putenrahmgeschnetzeltes „Züricherart“ dazu Parboildreis, Dessert (a,c,g,j)

Sonntag, 20.09.2020

- I Brathering „Hausfrauenart“ dazu Salzkartoffeln und Dessert (a,d,g)
- II Gebrat. Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i,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,i,j)

V **Italienischer Salat** – Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella, Weintrauben, Zwiebelringe, Weißkrautsalat, Croutons und Dressing (a,c,g,i,j)

VI **Windsor Salat** – Feldsalat, Eisbergsalat, Champignons, Knollensellerie, Gewürzgurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbruststreifen, Rote Pfefferkörner, Petersilie, MeerrettichTomatendressing (2,3,9,a,c,g,i,j)

VII **Fleischermes Gericht** – Kartoffel-Blumenkohl-Brokkoliauflauf mit Kochschinkenstreifen und Pizza-Mix überbacken (1,2,3,a,c,g)

VIII **Baguette der Woche:** Baguette mit Butter, Salatblatt, Kochschinken, Radieschen, grüner 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** – Handgewickelte Rinderroulade auf Rotweinsahnesoße, dazu Butterbohnen und Eierspätzle (a,c,g)

Preis 7,50 €