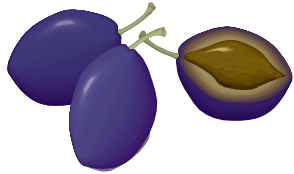


Gern begrüßen wir Sie auch in unserem gemütlichen
Kartoffel-Gasthaus und Bowlingkeller.

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.

An allen Wochenenden im September ist wieder
unser beliebtes



Pflaumenknödelessen

in der Gaststätte

-um Anmeldung wird gebeten-



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 = 1,45 €

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

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

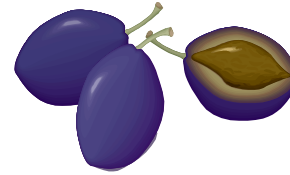
Witterungs- und lieferbedingte Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

Flämingland - Menüservice



Cobbelsdorfer Hauptstraße 18
06869 Coswig (Anhalt)

Tel.: 034923 / 20 228 • Fax: 034923 / 20 263



Speisekarte

für die Zeit vom



11.09.2017 - 24.09.2017

Verehrte Kunden,

auf diesem Wege möchten wir uns ganz ganz herzlich für Ihr Verständnis, im Zusammenhang mit dem Brand in unserem Haus, bedanken. Wir sind mit einem blauen Auge davon gekommen und sind froh, dass kein Personenschaden zu beklagen ist und der entstandene Sachschaden Schritt für Schritt beseitigt werden kann.

Herzlichen Dank und viele liebe Grüße

Heidrun Hahn und das gesamte Team des Kartoffel-Gasthauses!

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

- Montag, 11.09.2017
 I Sächsische Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus (a,c)
 II Kaßlerbraten mit Rahmsoße, dazu Ananassauerkraut und Salzkartoffeln (2,3,a,g,i,j)
 III Hacksteak „Hawaii“ mit Ananas und Pizza-Mix auf etwas Rahmsoße, dazu Butterbohnen und (1,2,a,c,g,i)
- Dienstag, 12.09.2017
 I Weiße Bohnensuppe süß-sauer mit Reinsdorfer Rotwurst und Rauchfleischinlage, Dessert (2,3,a,g,i)
 II Backfischfilet mit Bautzner Senfsoße, dazu Kartoffelbrei und Ananas-Weißkrautsalat (a,c,d,g,j)
 III Pan. Jungrinderleber auf Rotweinsahnesoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelbrei (a,c,g,j)
- Mittwoch, 13.09.2017
 I Grüne Bohnensuppe „Hausfrauenart“ mit Schweinefleischinlage, Dessert (a,g,i)
 II Salzburger Krautnudeln mit Kochschinkenstreifen und Creme-fraiche verfeinert, Dessert (3,a,c,g)
 III Bunt gekrönte Bulette mit Feta-Käse und Lauch auf Rahmsoße, dazu Möhren-Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (a,c,g,i)
- Donnerstag, 14.09.2017
 I Tortellini mit Spinatfüllung, dazu eine liebliche Käse-Tomatensoße und fr. Obst (1,2,a,c,g)
 II Hähnchenbrustfilet natur zu Geflügelsoße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,g,i)
 III Cobblersdorfer Bratkartoffel-Blutwurststeller mit Sauerkraut, Rohkostbeilage (a,g)
- Freitag, 15.09.2017
 I Spirellis mit Tomatensoße und gebrat. Jagdwurstwürfeln, dazu Pizza-Mix (1,2,3,a,c,g)
 II Putenrollbraten mit Geflügelsoße, dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (a,g,j)
 III Pan. Alaska Seelachsfilet zu milder Meerrettichsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete Salat (3,8,a,c,d,g,i,j)
- Samstag, 16.09.2017
 I Feine Kürbis-Kokos Kartoffelsuppe, Dessert (a,g,i)
 II Gulasch vom Schwein „Hausfrauenart“, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)
- Sonntag, 17.09.2017
 I Gefüllte Paprikaschote mit Rahmsoße, dazu Parboildreis und Dessert (a,g,j)
 II Kutscherbraten vom Schwein, Soße mit etwas Schwarzbier abgeschmeckt, dazu Lauchgemüse 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** – Hähnchenbrustfilet natur auf grünem Salat, dazu bunter Nudelsalat 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 **Salatteller „Südsee“** – Eisbergsalat, Weißkraut, geraspelte Möhren, Paprika, Ananas, Banane im Kokosmantel, Mais, Lauchzwiebeln, Radieschen, gek. Ei, Kochschinkenstreifen, mildes Ananas-Curry- Dressing (3,a,c,g,i,j)
 VII **Fleischermes Gericht** – Gebackene Kartoffel in Folie, dazu hausgemachter Kräutersauerrahm und bunter Salat (a,g)
 VIII **Baguette der Woche** – Baguette mit Butter, Salatblatt, Salami, grüne Gurke, Paprika, gek. Ei, Petersilie (2,a,c,g)
 IX **Kleiner bunter Salat** – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher **Preis 1,80 €**
 X **Das besondere Essen der Woche** – Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und Rohkostbeilage (a,d,g) **Preis 6,90 €**

- Montag, 18.09.2017
 I Pikantes Eierfrikassee mit Blumenkohl, dazu Parboildreis und Möhren-Apfelrohkost (a,c,g,i)
 II Spreewälder Senfrahmgulasch vom Schwein, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert (a,c,g,j)
 III Hähnchenbrustfilet „Südsee“ mit Curry-Kokosrahmsoße, darin Ananas und Lauch, Spirellis (a,c,g,i)
- Dienstag, 19.09.2017
 I Feine Blumenkohlrahmsuppe, Fruchtyoghurt (a,g,i)
 II Rahmgeschnetzeltes vom Schwein nach Züricher Art, dazu Parboildreis und Fruchtyoghurt (a,c,g,i,j)
 III Rotbarschfilet natur auf Schnittlauch-Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (a,d,g,j)
- Mittwoch, 20.09.2017
 I Hefeklöße mit Sauerkirschen (a,c)
 II Süß-saurer Chinateller von der Pute mit Ananas und Chinagemüse, abgeschmeckt mit etwas Sojasoße, dazu milder Curryreis und fr. Obst (a,f,g,i)
 III Schweinekammsteak „ou four“ mit Würzfleisch und Pizza-Mix zu Buttererbsen und Salzkartoffeln (12,,a,g,i)
- Donnerstag, 21.09.2017
 I Kräuterrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, fr. Obst (a,c,g)
 II Thüringer Bratwurstchen mit Rahmsoße, Sauerkraut und Kartoffelbrei (8,11,a,c,g,j)
 III **Kundenwunsch:** Pikantes Nierchenragout in Rotweinsahnesoße, dazu Kartoffelbrei und Rote-Bete Salat (a,g)
- Freitag, 22.09.2017
 I Hühnersuppe mit Geflügelfleischinlage, Nudeln und buntem Gemüse, Schokoladenpudding (a,c,g,i)
 II Pan. Schweineschnitzel auf Soße, dazu buntes Herbstgemüse und Salzkartoffeln, fr. Obst (a,c,g,i,j)
 III Rindergulasch „Hausfrauenart“, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,g)
- Samstag, 23.09.2017
 I Altdeutsche Kohlrübensuppe mit Baconspeckwürfel, Dessert (a,g,i)
 II Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut und österr. Serviettenknödel, Dessert (a,g,i,j)
- Sonntag, 24.09.2017
 I Königsberger Kochklops mit Kapernsoße und Kartoffelbrei, Dessert (a,c,g)
 II Altdeutscher Rinderbraten mit Rotweinsahnesoße, dazu Apfelrotkohl 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** – Pan. Schweineschnitzel auf grünem Salat, dazu bunter Kartoffelsalat und Rohkostbeilage (a,c,g,j)
 V **Salat „Wildlieb“** – Blattsalat, Gurke, Tomate, süß-saure Champignons, geraspelte Möhren, Weißkraut, Schnittkäsestreifen, Salamistreifen, gek. Ei, Petersilie, Preiselbeerdressing (1,2,a,c,g,i,j)
 VI **Kalifornischer Salat** – Blattsalat, Gurke, Tomate, Lauchzwiebeln, Kidneybohnen, Mais, Ananas, Honigmelone, gebackener Baconspeck, Honig-Balsamico Dressing (a,c,g,i,j)
 VII **Fleischermes Gericht** – Gebackenes Gemüseschnitzel zu Blumenkohl mit holl. Soße und Salzkartoffeln und Schokoladenpudding (a,c,g,i,j)
 VIII **Baguette der Woche** – Baguette mit Butter, Salatblatt, Kochschinken, Radieschen, Tomaten, 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 Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,g) **Preis 6,90 €**