

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

Kernöffnungszeiten: Mo 11.30 Uhr – 14.00 Uhr
Di **Ruhetag**
Mi + Do 11.30 Uhr – 14.00 Uhr
Fr + Sa + So 11.30 Uhr – 20.00 Uhr

Außerhalb dieser Öffnungszeiten sind wir immer gerne nach
vorheriger Absprache für Sie da.

**Gerne liefern wir zu Ihnen nach Hause oder Sie können sich
bestelltes Essen abholen.**

Rufen Sie uns an, wir sind für Sie da.

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. 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 einsch. 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

18.10.2021 – 31.10.2021

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
pro Stück = 1,65 €*



Montag, 18.10.2021

- I Altdeutsche gelbe Erbsensuppe mit gebrat. Wiener Würstchenscheiben und fr.Obst (a,c,g,i)
- II Herbstliches Käfler Geschnetzeltes mit Lauch, Champignons und Möhren darin, mit Creme fraiche verfeinert, dazu Spirellis und frisches Obst (2,3,a,c,g)
- III Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut und österr. Serviettenknödeln (a,g,i)

Dienstag, 19.10.2021

- I Bunte Fadennudelsuppe mit Hühnerfleischeinlage und buntem Gemüse, Dessert (a,c,g,i)
- II Thüringer Bratwürstchen mit Rahmsoße, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln (8,11,a,c,g,i)
- III Käflerbraten „Hawaii“ mit Ananas und Käse-Weißweinsauce, dazu gebrat. Schupfnudeln (2,3,a,g,i,j)

Mittwoch, 20.10.2021

- I Gekochtes Ei mit süß-saurer Specksoße, dazu Kartoffelbrei und Möhren-Weißkrautsalat (a,c,g,i)
- II Hühnerfrikassee „Hausfrauenart“ mit Blumenkohl und Champignons, dazu Salzkartoffeln, Möhren-Weißkrautsalat (a,g,i)
- III Altdeutscher Rinderbraten mit Rotweinsahnesauce dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (a,g,i)

Donnerstag, 21.10.2021

- I Hömchennudeln mit Sauce Bolognese, Pizza-Mix und Dessert (1,2,a,g,i)
- II Lose Reinsdorfer Leberwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (a,g)
- III Pan. Alaska-Seelachsfilet zu milder Meerrettichsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat (3,12,a,c,d,g,i)

Freitag, 22.10.2021

- I Grießbrei mit Erdbeeren (a,g)
- II Panierte Jägerschnitte mit Rahmsoße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (2,3,a,c,g,i,j)
- III Schweinebraten „Pymont“ mit Soße, darin ein paar Sauerkirschen, dazu Butterrosenkohl und Salzkartoffeln (a,g,i)

Samstag, 23.10.2021

- I Irische Kartoffelsuppe mit Käflerstreifen, Dessert (2,3,a,g,i)
- II Gebr. Leberkäse mit Rahmsoße dazu Bayr. Kraut und Salzkartoffeln, Dessert (2,3,a,c,g,i,j)

Sonntag, 24.10.2021

- I Russische Soljanka mit Rauchfleischeinlage, Dessert (2,3,a,g,i)
- II Kutscherbraten vom Schwein auf Rahmsoße, mit etwas Schwarzbier abgeschmeckt, dazu Rahmwirsinggemüse und Salzkartoffeln (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 dazu fruchtiger Nudelsalat 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 **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** – Gnocchi-Tomatenauflauf mit Hähnchenbruststreifen und Pizza-Mix überbacken (1,2,a,c,g)
- VIII **Baguette der Woche:** Baguette mit Butter, Salatblatt, Tomate und Mozzarellascheiben, gek. Ei, Schnittlauch (a,c,g)
- IX **Kleiner bunter Salat** – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Beche
Preis 1,80 €
- X **Das besondere Essen der Woche:** Zanderfilet „Müllerinart“ mit Rahmwirsinggemüse und Salzkartoffeln (a,d,g,h)
Preis 7,50 €

Montag, 25.10.2021

- I Altdeutsche Linsensuppe süß-sauer mit gebrat. Wiener Würstchenscheiben, frisches Obst (2,3,8,a,c,g,i)
- II Gekochtes Ei mit Bautzener Senfsoße, dazu Kartoffelbrei und frisches Obst (a,c,g,i)
- III Bunt gekrönte Bulette mit Feta-Käse und Lauch auf Rahmsoße, dazu Porreegemüse und Salzkartoffeln (a,c,g,i,j)

Dienstag, 26.10.2021

- I Spirellis mit Tomatensoße und gebrat. Jagdwurstwürfeln, Pizza-Mix, Dessert (1,2,3,a,c,g,h)
- II Gefüllte Paprikaschote auf Rahmsoße, dazu Parboildreis, Dessert (a,g,i)
- III Hamburger Schnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln, Rohkostsalat (a,c,g,i,j)

Mittwoch, 27.10.2021

- I Grüne Bohnensuppe „Hausfrauenart“ mit Schweinefleischeinlage und Dessert (2,3,a,g,i)
- II Pikante Gehacktesstippe vom Schwein mit Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelbrei und Dessert (a,g)
- III Fläminger Senfbraten vom Schwein auf Rahmsoße, dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)

Donnerstag, 28.10.2021

- I Spreewälder Kräutersahnequark mit Radieschen, Petersilie, Schnittlauch und Gurke, dazu Salzkartoffeln und Banane (a,g)
- II Putenrollbraten mit Geflügelsoße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)
- III Geschnetzeltes vom Rind „Stroganoff“ mit Champignons und Gewürzgurkenwürfeln, dazu österr. Serviettenknödel (a,g,i)

Freitag, 29.10.2021

- I Sächsische Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus (a,c,g)
- II Pan. Schweineschnitzel auf etwas Soße, dazu Schwarzwurzeln mit brauner Butter und Salzkartoffeln (13,a,c,g,i,j)
- III Rotbarschfilet natur auf Zitronenbittersauce, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln (3,12,a,c,d,g,i)

Samstag, 30.10.2021

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

Sonntag, 31.10.2021

- I Ung. Kartoffel-Gulaschsuppe vom Schwein, 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** – Pan. Schweineschnitzel auf Blattsalat, dazu bunter Kartoffelsalat 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 **Herbstlicher Salat** – Eisbergsalat, süß-saurer Blumenkohl, Möhrenrohkost, Mais, Tomaten, Radieschen, Kochschinkenstreifen, Weintrauben, gek. Ei, Kiwischeiben, Petersilie, Dressing (3,a,c,g,i,j)
- VII **Fleischarmes Gericht:** Gefüllte Eierkuchen mit Quark, Schokoladensauce (a,g)
- VIII **Baguette der Woche:** Baguette mit Butter, Salatblatt, Salami, Gurke, Radieschen, 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** – Wildgulasch „Kartoffel-Gasthaus Art“ mit Apfelrotkohl, dazu Thüringer Klöße (a,g,i)
Preis 7,50 €