

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

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

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

## An allen Wochenenden

## im September

*ist wieder unser beliebtes*

# Pflaumenknödelessen

*in der Gaststätte*

*-um Anmeldung wird gebeten-*

**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 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

# 08.08.2022 – 21.08.2022

### 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*

Montag, 08.08.2022

- I Bunte Fadennudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleischinlage, Pudding (a,c,g,i)
- II Blumenkohl-Seelachs-Ragout in Dillsahnesoße mit Kapern darin, dazu Parboildreis und Pudding (a,d,g)
- III Schweinekammsteak „ou four“ mit Würzfleisch und Pizza-Mix zu Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,,a,g,i)

Dienstag, 09.08.2022

- I Gekochtes Ei mit Bautzner Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete Salat (a,c,g,i)
- II Königsberger Kochklops mit Kapernsoße und Kartoffelbrei, Rote Bete Salat (a,c,g)
- III Rindergulasch „Hausfrauenart“ mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,g,i)

Mittwoch, 10.08.2022

- I Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, dazu Parboildreis, Dessert (a,g,i)
- II Pan. Schweineschnitzel auf etwas Soße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln (13,a,c,g,i,j)
- III Bunt gekrönte Bulette mit Feta-Käse und Lauch auf Rahmsoße, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln (a,c,g,i,j)

Donnerstag, 11.08.2022

- I Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus (a,c,g)
- II Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut und österr. Serviettenknödel (a,c,g,i)
- III Pan. Schollenfilet zu Petesiliensoße dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat (a,c,d,g)

Freitag, 12.08.2022

- I Irische Kartoffelsuppe mit Kaßlerstreifen, Dessert (2,3,a,g,i)
- II Gebr. Leberkäse mit Rahmsoße dazu Bayr. Kraut und Salzkartoffeln (2,3,a,c,g,i,j)
- III Paprika-Curryhähnchenschenkel in lieblicher Ananas-Currysoße, dazu Parboildreis (a,g,i,j)

Samstag, 13.08.2022

- I Pikantes Eierfrikassee mit Blumenkohl und Fleischklößchen dazu Parboildreis und Dessert (a,c,g,i)
- II Nürnberger Bratwürstchen mit Rahmsoße, Ananas-Sauerkraut und Kartoffelbrei, Dessert (8,11,a,c,g,j)

Sonntag, 14.08.2022

- I Gebrat. Schweinebauch mit Soße und Porreeahmgemüse, dazu Salzkartoffeln und Dessert (a,g)
- II Wiener Tafelspitz vom Rind auf milder Meerrettichsoße, dazu Böhmisches Knödel, Dessert (3,12,a,g)

» » » **Essen IV bis X von Montag bis Sonntag – wöchentlich wechselnd** « « «  
» » » **Bestellung bitte spätestens am Vortag bis 14.00 Uhr abgeben** « « « «

- IV **Kaltmenü** – Kaßler auf grünem Salat, dazu Majonaisensalat und Rohkostbeilage (2,3,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 **Caesar-Salat** – Blattsalat, Radicchio, Feldsalat, Tomaten, Kochschinkenstreifen, Croûtons, Parmesankäse, Balsamicodressing (1,2,3,a,c,g,i,j)
- VII **Vegetarisches Gericht** – Griech. Kartoffelauflauf mit buntem Gemüse, Zwiebelringe und Feta-Käse überbacken (a,g)
- VIII **Baguette der Woche** – Baguette mit Butter, Salatblatt, Camembertscheiben, Paprika, Radieschen, gek. Ei, Schnittlauch (a,c,g)
- IX **Kleiner bunter Salat** – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- X **Das besondere Essen der Woche**: Zanderfilet auf Zitronenbuttersoße, dazu Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln (2,3,9,a,d,g,j)

Montag, 15.08.2022

- I Möhren-Erbsensuppe mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischinlage, frisches Obst (a,c,g,i)
- II Spirellis mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln, Pizza-Mix, frisches Obst (1,2,3,a,c,g,h)
- III Gefüllte Hackfleischrolle mit Soße dazu Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln

Dienstag, 16.08.2022

- I Weiße Bohnensuppe süß-sauer, mit Rauchfleischinlage und Reinsdorfer Rotwurst, Dessert (2,3,a,g,i)
- II Gulasch vom Schwein „Hausfrauenart“, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,g,i)
- III Fläminger Senfbraten vom Schwein mit Rahmsoße, dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (a,g,i)

Mittwoch, 17.08.2022

- I Backfisch mit Kräutersoße, dazu Kartoffelbrei, Gurkensalat (a,c,d,g)
- II Lose Reinsdorfer Leberwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (a,g)
- III Geschnetzeltes „Stroganoff“ vom Rind mit Champignons und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Böhmisches Knödel (4,9,12,a,g)

Donnerstag, 18.08.2022

- I Kartoffelsuppe „Hausfrauenart“ mit Wiener Würstchen, Dessert (2,3,8,a,g,i)
- II Partybulette mit Tomatensoße dazu Parboildreis, Dessert
- III Altdeutscher Rinderbraten auf Rotweinsahnesoße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,g,i)

Freitag, 19.08.2022

- I Kesselgulaschsuppe vom Schwein mit Kartoffel- und Gemüseeinlage, Brötchen (a,g,i)
- II Hausgemachter Falscher Hase vom Schwein mit Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,c,g,i)
- III Seelachsfilet mit Sesampanade, dazu Bautzner Senfsoße und Kartoffelbrei, Möhren-Weißkrautsalat (a,d,g)

Samstag, 20.08.2022

- I Feine Kürbis-Kartoffelsuppe mit Putenbruststreifen, Dessert (a,g,i)
- II Schweinebraten „Hausfrauenart“ mit Soße, buntem Gemüse und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)

Sonntag, 21.08.2022

- I Eisbein „Berliner Art“ ausgelöst mit Soße und Sauerkohl dazu Erbspürree und Dessert (a,g,i)
- II Putenrollbraten mit Geflügelsoße, 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** – Gebackene Chicken Nuggets dazu fruchtiger Nudelsalat 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 **Vegetarisches Gericht**: Falafel-Bagel mit Dillsoße und buntem Parboildreis
- VIII **Baguette der Woche**: Baguette mit Butter, Salatblatt, Kochschinken, Gewürzgurke, grüne Gurke, gek. Ei, Petersilie (3,a,c,g)
- IX **Kleiner bunter Salat** – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- X **Das besondere Essen der Woche** – Wildbraten auf Rotweinsahnesoße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,g,i)