

Witterungs- und lieferbedingte Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

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

## 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

**22.08.2022 – 04.09.2022**

#### 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

pro Stück = 2,00 €

Montag, 22.08.2022

- I Linsensuppe „Gärtnerinart“ mit buntem Gemüse, Rauchfleischleinlage und frisches Obst (2,3,a,c,g,i)
- II Pan. Hähnchenschnitzel zu Geflügelsoße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,c,g,i,j)
- III Schweinebraten „Pymont“ mit Soße darin ein paar Sauerkirschen, dazu Rahmwirsinggemüse und Salzkartoffeln (a,g,i)

Dienstag, 23.08.2022

- I Kräuterrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (a,c,g)
- II Russische Soljanka mit Rauchfleischleinlage und Salamistreifen, Brötchen (2,3,a,g,i)
- III Schwäbischer Schupfnudelteller mit Kaßler und Sauerkraut (2,3,a,i)

Mittwoch, 24.08.2022

- I Grüne Bohnensuppe „Hausfrauenart“ mit Rauchfleischleinlage und Kartoffelstückchen, Dessert (2,3,a,c,g,i)
- II Jumbo Fischstäbchen mit Kräutersoße, dazu Kartoffeln und Apfel-Möhrensalat (a,c,d,g,i,j)
- III Puten-Tomaten-Käse Teller, dazu Gnocci, Dessert (1,2,a,c,g)

Donnerstag, 25.08.2022

- I Feine Käse-Lauch Kartoffelsuppe mit Gehacktesgeröstel, Fruchtojoghurt (1,2,a,g,i)
- II Hörnchennudeln mit Sauce Bolognese, Pizza Mix, Fruchtojoghurt (1,2,a,g,i,j)
- III Pikante Hausmachersülze zu Remouladensoße und Bratkartoffeln, dazu 1 Banane (a,g,i,j)

Freitag, 26.08.2022

- I Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus (a,g)
- II Tortellini mit Schweinefleischfüllung, dazu eine Käserahmsoße mit Lauch und Champignons, Apfelmus (1,2,a,c,g)
- III Kochfischfilet mit Zitronenbuttersoße, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln (a,d,g,j)

Samstag, 27.08.2022

- I Bunte Perlgraupensuppe „Hausfrauenart“ mit Rauchfleischleinlage und Gemüse, Dessert (2,3,a,g,i)
- II Herzhafte Knackwurst mit Soße und Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln (2,3,a,g)

Sonntag, 28.08.2022

- I Hacksteak mit Elsässer Lauchsoße, dazu österr. Serviettenknödel, Dessert (a,c,g,i)
- II Gebratene Kohlroulade mit Rahmsoße 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. Schweineschnitzel auf Blattsalat, dazu bunter Kartoffelsalat und Rohkostbeilage (13,a,c,g,i,j)

V Salatteller „Hawaii“ – Eisbergsalat, Möhrenrohkost, Mais, Kidney Bohnen, Ananas, Schnittkäsestreifen, Croutons, Petersilie, Dressing (1,2,a,c,g,i,j)

VI Salat „Wilddieb“ – Blattsalat, Gurke, Tomate, süß-saure Champignons, geraspelte Möhren, Weißkraut, Schnittkäsestreifen, Salamistreifen, gek. Ei, Petersilie, Preiselbeerdressing (1,2,c,g)

VII Vegetarisches Gericht – Eieromelett gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella dazu Rahmchampignons und Salzkartoffeln (a,c,g,i,j)

VIII Baguette der Woche – Baguette mit Butter, Salatblatt, Hähnchenbrustfilet, Paprika, Gurke, gek. Ei, Schnittlauch (1,2,a,c,g)

IX Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher

X Das besondere Essen der Woche: Rührei mit Rahmpfifferlingen, dazu Salzkartoffeln (a,c,g)

Montag, 29.08.2022

- I Feine Blumenkohl-Brokkolisuppe mit Putenbruststreifen, frisches Obst (a,c,g,i)
- II Hörnchennudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln, Pizza-Mix (1,2,3,a,c,g,h)
- III Lose Reinsdorfer Rotwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (a,g)

Dienstag, 30.08.2022

- I Grießbrei mit heißen Früchten (a,g)
- II Gefüllte Paprikaschote mit Rahmsoße und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)
- III Rheinischer Sauerbraten vom Rind in Rotweinsahnesoße, darin ein paar Rosinen dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln (a,g,i)

Mittwoch, 31.08.2022

- I Veg. Frühlingsrolle mit süß-saurer Soße, Parboildreis, Dessert (a,c,g,i)
- II Gekochtes Ei mit süß-saurer Specksoße, dazu Kartoffelbrei und Dessert (a,c,g,j)
- III Holzfällersteak vom Schweinekamm mit Zwiebeln, Speck und Gewürzgurkenwürfel, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln (a,g,i)

Donnerstag, 01.09.2022

- I Florentiner Tomatensuppe mit Parboildreis und Kochklößchen, Banane
- II Spreewälder Kräutersahnequark mit Radieschen, Petersilie, Schnittlauch und Gurke, dazu Salzkartoffeln und Banane (a,g)
- III Kaßlerbraten „Hawaii“ mit Käse-Weißweinssoße und Ananas, dazu Schwäbische Spätzle, Dessert (2,3,a,g,i,j)

Freitag, 02.09.2022

- I Weißkohl-Möhreneintopf „Hausfrauenart“ mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischleinlage, Dessert (a,c)
- II Spreewälder Senfrahmgulasch vom Schwein, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,c,g,i)
- III Gebrat. Bulette „Florenz“ mit 1 Scheibe Mozzarella auf Tomate auf Soße, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln (a,g,i,j)

Samstag, 03.09.2022

- I Altdeutsche Kohlrübensuppe mit Rauchfleischleinlage, Dessert (2,3,a,g,i)
- II Sahniger Putengulasch mit schwäbischen Spätzle und Dessert (a,c,g,j)

Sonntag, 04.09.2022

- I Pikante Gehacktesstippe mit Gewürzgurkenwürfeln und Kartoffelbrei, 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 – Pan. Hähnchenbrustfilet auf grünem Salat, dazu Nudensalat „Gärtnerinart“ und Rohkostbeilage (a,c,g,j)

V Vital – Salat – Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, gerasp. Möhren, Feta Käse, Lauchzwiebeln, Kochschinkenstreifen, Sonnenblumenkerne, Ananas, Petersilie, Dressing (3,a,c,g,i,j)

VI Salatteller „Schweden“ - Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Möhrenrohkost, Mais, gebackene Dorschknuggets, gek. Ei Petersilie, Dressing (a,c,d,g,i,j)

- VII **Vegetarisches Gericht:** Vollkornnudeln mit vegetarischer Bolognese und Pizza-Mix  
(1,2,a,g,i,j)
- VIII **Baguette der Woche:** Baguette mit Butter, Salatblatt, rohem Schinken, Tomate,  
Paprika, gek. Ei, Petersilie (a,c,g)
- IX **Kleiner bunter Salat** – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- X **Das besondere Essen der Woche** –Zanderfilet „Müllerinart“ auf Mandelbutter dazu  
Brokkoli und Salzkartoffeln (a,d,g,h)