

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.



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

26.12.2022 – 08.01.2023

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 Wunschesse 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, 26.12.2022

- I Ochsenbäckchen mit Rotweinsahnesoße, Apfelrotkohl, Stampfkartoffeln, weihnachtliches Dessert **Preis 11,90 €**
- II Kaninchenrollbraten auf Sahnesoße, dazu Butterrosenkohl und Salzkartoffeln, weihnachtliches Dessert (a,g,i) **Preis 11,90 €**

Dienstag, 27.12.2022

- I Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus (a,gi)
- II Gulasch vom Schwein „Hausfrauenart“, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (a,g,i)
- III Cobbelsdorfer Schlachteplatte mit Rotwurst, Leberwurst und Wellfleisch, dazu Sauerkohl und Salzkartoffeln (a,g,i)

Mittwoch, 28.12.2022

- I Reissuppe „Gärtnerinart“ mit buntem Gemüse, Dessert (a,c,g,i)
- II Saurer Hering „Hausfrauenart“ mit Remouladensoße, darin Apfel, Zwiebel und Gewürzgurkenwürfel, dazu Salzkartoffeln und (a,c,d,g)
- III Wiener Paprikahähnchenschenkel auf milder Paprikasoße, dazu österr. Serviettenknödel (a,g,i,i)

Donnerstag, 29.12.2022

- I Weiße Bohnensuppe süß-sauer, mit Rauchfleischleinlage und Reinsdorfer Rotwurst, Dessert (2,3,a,g,i)
- II Königsberger Kochklops mit Kapernsoße und Salzkartoffeln, Apfel-Möhrenrohkost (a,c,g)
- III Schweinebraten „Försterinart“ auf Champignonrahmsauce, darin ein paar Preiselbeeren, dazu österr. Serviettenknödel (a,g,i)

Freitag, 30.12.2022

- I Hömchennudeln mit Sauce Bolognese, Pizza Mix, Dessert (1,2,a,g,i,i)
- II Schweinekammsteak „ou four“ mit Würzfleisch und Pizza-Mix dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (1,2,,a,g,i)
- III Pan. Schollenfilet zu Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Dessert (a,c,d,g)

Samstag, 31.12.2022

- I Geschnetzeltes vom Schwein „Züricher Art“ mit Champignons darin, Parboildreis und Dessert (a,g,i)
- II Gebratene Wirsingkohlroulade mit Rahmsauce und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)

Sonntag, 01.01.2023

- I Feine Wildgulaschsuppe „Jägerart“ mit Champignons und Preiselbeeren, Dessert (a,g,i)
- II Gebrat. Hähnchenschenkel auf Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)

Wir wünschen unseren verehrten Kunden ein frohes und gesundes Jahr 2023.



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

- IV **Kaltmenü** – Gebackene Chicken-Haxen zu hausgemachtem Heringssalat und Rohkostbeilage (a,d,g)
- V **Beschwibster Silvestersalat** – Eisbergsalat, Feldsalat, Tomate, Gurke, Hähnchenbruststreifen, Mandarinen, Kiwi, Lauchzwiebeln, gek. Ei, liebliches Weißweindressing (a,c,g)
- VI **Vital – Salat** – Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, gerasp. Möhren, Feta Käse, Lauchzwiebeln, Kochschinkenstreifen, Sonnenblumenkerne, Ananas, Petersilie, Dressing (3,a,g)
- VII **Vegetarisches Gericht** – Rustikaler Pilzgulasch, dazu österr. Seriettenknödel (a,g)
- VIII **Baguette der Woche**: Baguette mit Butter, Salatblatt, rohem Schinken, grüne Gurke, Tomate, gek. Ei, Frühlingzwiebeln (a,c,g)
- IX **Kleiner bunter Salat** – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- X **Das besondere Essen der Woche** – Cobbelsdorfer Kartoffelgratin, dazu frische Rahmchampignons und gebrat. Baconscheiben

Montag, 02.01.2023

- I Möhren-Erbsensuppe mit Schweinefleischleinlage, fr. Obst (a,c,g,i)
- II Spreewälder Senfrahmgulasch vom Schwein, dazu Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, frisches Obst (a,g,i)
- III Schweinekammsteak „Försterinart“ mit Rahmchampignonsoße darin Preiselbeeren, dazu schwäbische Spätzle (a,c,g,i)

Dienstag, 03.01.2023

- I Gelbe Erbsensuppe „Hausfrauenart“ mit Wiener Würstchen und Dessert (2,3,8,a,g,i)
- II Gebratene Bulette mit Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i,i)
- III Bunter Gulasch-Teller vom Schwein mit Paprikawürfel, Gnocci (a,g,i)

Mittwoch, 04.01.2023

- I Grießbrei mit heißen Sauerkirschen (a,g)
- II Lose Reinsdorfer Rotwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Dessert (a,g)
- III Holzfällersteak vom Schweinekamm mit Zwiebeln, Bauchspeckstreifen und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln (a,g,i)

Donnerstag, 05.01.2023

- I Kartoffel-Graupensuppe mit Kassler, Dessert (2,3,g)
- II Pan. Fischstäbchen mit Kräutersoße, dazu Kartoffelbrei und Apfel-Möhrensalat (a,c,d,g,i,i)
- III Kaßlerbraten mit Rahmsauce, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln (2,3,a,g,i)

Das Essen für den 06.01.2023 wird in Sachsen-Anhalt am 05.01.2023 geliefert und für Brandenburg wird das Essen für den 06.01.2023 am 06.01.2023 geliefert.

Freitag, 06.01.2023

- I Exotische Geflügel-Käsesuppe mit Geflügelfleischstreifen, Ananas und Sahne, Dessert (a,g,i)
- II Altdeutscher Rinderbraten zu Rotweinsahnesauce, Grünkohl, Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)

Samstag, 07.01.2023

- I Bunter Rosenkohleintopf mit Rauchfleischleinlage, Dessert (2,3,a,g,i)
- II Gebrat. Hähnchenschenkel auf Geflügelsoße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, Dessert (a,g,i)

Sonntag, 08.01.2023

- I Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln, Dessert (a,c,g)
- II Eisbein gebraten und ausgelöst auf Soße, dazu Porreeahmgemüse 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** – Tortellinisalat (mit Käsefüllung), dazu 1 gebackene Chicken-Haxe auf grünem Salat (1,2,a,c,g,i)
- V **Salatteller „Gärtnerinnenart“** – Blattsalat, Paprika, Weißkraut, grüne Gurke, Kochschinkenstreifen, Schnittkäsestreifen, Mais, gekochtes Ei, Mandarinen, Petersilie und Dressing (1,2,3,a,c,g,i,i)
- VI **Salatteller „Piroschka** – Eisbergsalat, Tomate, Gurke, bunte Paprikastreifen, Möhrenrohkost, Lauchzwiebeln, Mais, Schnittkäsestreifen, Kochschinkenstreifen, Gewürzgurke und mildes Paprikadressing (a,c,g,i,i)
- VII **Vegetarisches Gericht**: Gebrat. Schupfnudeln zu buntem Sauerkraut (a,g)
- VIII **Baguette der Woche**: Baguette mit Butter, Salatblatt, Camenbertscheiben, Paprika, Radieschen, 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** – Wildlachsfilet mit Weißwein-Creme-fraiche-Soße, obenauf mit Lauch und rosa Pfefferkörner dazu Salzkartoffeln(a,d,g)