

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

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

*Am 30.09.2023, 01.10.2023 und am
Dienstag 03.10.2023 letztmalig unsere*

beliebten Pflaumenknödel

in unserer Gaststätte.



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.

Allergene, Inhalts- und Zusatzstoffe

(a) Gluten: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Gerste, (a4) Hafer, (a5) Dinkel, (a6) Kamut, (a7) Getreide Hybridstämme, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch und Milchprodukte, (h) enth. Schalenfrüchte: (h1) Mandel, (h2) Haselnuss, (h3) Walnuss, (h4) Cashew, (h5) Pecannuss, (h6) Paranuss, (h7) Pistazie, (h8) Macadamianuss, (h9) Queenslandnuss, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid und Sulfite, (m) Lupinen, (n) Weichtiere, (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Geschmacksverstärker, (3) mit Antioxidationsmitteln, (4) mit Farbstoff, (5) mit Phosphat, (6) mit Süßungsmitteln, (7) koffeinhaltig, (8) chininhaltig, (9) geschwärzt, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) enthält pflanzliches Fett, (12) mit Säuerungsmitteln, (13) mit Flüssiggewürz, (A) enthält Alkohol, (B) enthält Schwein, (C) enthält Rind

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

02.10.2023 – 15.10.2023

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 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 02.10.2023

- I Asiatische Kokos-Hähnchensuppe mit Linsen und Ananas a,c,g,i,j,3, Frisches Obst
- II Verlorenes Ei c,3, auf süßsaurer Specksoße g,B,11,3, dazu Püree g,3,4, Frisches Obst
- III Herbstliches Gemüse-Bratwürstchen Gulasch a,a1,i,j,B,11,12,5, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3

Dienstag 03.10.2023

- I Feine - Käse - Lauchkartoffelsuppe mit Gehacktesgeröstel a,c,g,i,j,B,4,5, Dessert
- II Schweinebraten "Hubertus" i,B, mit Waldpilzrahmsoße a,c,g,i,j,11, dazu Böhmisches Knödel a,a1,c,f,g, Dessert

Das Essen von Dienstag, 03.10.2023 wird am Montag, 02.10.2023 geliefert.

Mittwoch 04.10.2023

- I Bunte Gemüsesuppe "Quer durch den Garten" a,c,g,i,j,3,4, Pfirsichwürfelkompott 12
- II Ungarischer Gulasch B,11,12, dazu Hörnchennudeln a1,c, Pfirsichwürfelkompott 12
- III Bunt gekrönte Bulette a,j,B, mit Feta-Käse und Lauch g, dazu Rahmsoße a,a1,c,g,l,12,4, Möhren-Kohlrabigemüse a,c,g,i,j, Salzkartoffeln i

Donnerstag 05.10.2023

- I Milchreis g, mit Zucker/Zimt, und Apfelmus
- II Panierte Jägerschnitte a1,c,f,g,i,j,B,1,11,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,12,4, Mischgemüse a,c,g,i,j, Salzkartoffeln i, und Apfelmus
- III Putenbrustgeschnetzeltes "Allgäuer Art" in Käserahmsoße, darin Champignons und Lauch a,a1,g,l,11,4,5, Spirellis a,a1,c

Freitag 06.10.2023

- I Bunte Fadennudelsuppe "Gärtnerinart" a,a1,c,g,i,j, Pudding g,6
- II Gefüllte Paprikaschote a,a1,c,f,i,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,12,4, dazu Salzkartoffeln i, Pudding g,6
- III Hamburger Schnitzel mit Spiegelei obenauf a,a1,c,B,11, und Bratkartoffeln B,11

Samstag 07.10.2023

- I Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Waldpilzen a,c,g,i,j, Dessert
- II Hausgemachter "Falscher Hase" a,a1,c,f,g,i,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,12,4, Porreeahmgemüse a,c,g,i,j, Salzkartoffeln i, Dessert

Sonntag 08.10.2023

- I Schinkenrührei a,c,g,i,j,B,1,11,3,5, mit Rahmspinat a,c,g,i,j, dazu Salzkartoffeln i, Dessert
- II Kaßlerbraten i,B,1,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,12,4, Grünkohl a,c,g,i,j,B,3, dazu Salzkartoffeln i, Dessert

>>>> Essen IV bis X von Montag bis Sonntag - wöchentlich wechselnd <<<<

>>>> Bestellung bitte spätestens am Vortag bis 14.00 Uhr abgeben <<<<

- 4 Gebackene Chicken Nuggets a,a1,11, dazu fruchtiger Nudelsalat a,a1,c,f,g,i,j,l,B,1,11,12,2,3,5, Rohkostbeilage
- 5 Salatteller "Hawaii"
Eisbergsalat, Möhrenrohkost, Mais, Kidney Bohnen, Ananas, Schnittkäsestreifen, Croutons, Petersilie, Ananasdressing a,a1,c,f,g,i,j,11
- 6 Herbstlicher Salatteller
Diverse Blattsalate, süß-saurer Blumenkohl, Möhrenrohkost, Mais, Tomaten, Radiesschen, Kochschinkenstreifen, Weintrauben, gek. Ei, Kiwischeiben, Petersilie, Weißwein-Dressing a,c,f,g,i,j,B,1,11,12,3,5
- 7 Eieromelett gefüllt mit Blattspinat und Mozarella c,g,11, Rahmchampignons a,c,g,i,j,12, dazu Salzkartoffeln i
- 8 Baguette "Schnittkäse"
Butter, Salat, Schnittkäse, Paprika, Radieschen, gek. Ei, Schnittlauch a,a1,a2,c,f,g,k,12,5
- 9 Kleiner bunter Salat - Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 Wildgulasch "Kartoffel-Gasthaus-Art" j,l,12,4, mit Apfelotkohl g,B,3,6, dazu gebr. Schupfnudeln a,a1,c,g,i,j

Montag 09.10.2023

- I Cremige Orangen-Möhren-Kürbissuppe a,c,g,i,j, Frisches Obst
- II Hühnerfrikassee mit Blumenkohl a,a1,c,g,11,12, dazu Parboildreis a,c,g,i,j, Frisches Obst
- III Kutscherbraten i,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,12,4, mit Schwarzbier A, Wachsbohnen a,c,g,i,j, mit brauner Butter a,a1,g, dazu Salzkartoffeln i

Dienstag 10.10.2023

- I Backfisch a,d,11,5, mit Kräutersoße a,a1,g,11,12, dazu Püree g,3,4, Apfel-Möhrensalat
- II Schlesische Krautnudeln mit gebr. Wirsing Kohl und Gehacktes mit Creme-fraiche verfeinert a,a1,c,g,i,j,B,11, Apfel-Möhrensalat
- III Schweinekammsteak B,11, auf Waldpilzrahmsoße a,c,g,i,j,11, dazu Böhmisches Knödel a,a1,c,f,g

Mittwoch 11.10.2023

- I Spreewälder Kräutersahnequark c,g,j,11,12, dazu Salzkartoffeln i Banane
- II Thüringer Bratwurst i,j,B,11,12,5, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,12,4, Sauerkraut a,c,g,i,j,B,3, Salzkartoffeln i, Banane
- III Rindergulasch "Hausfrauenart" a,a1,g,l,C,11,4, mit Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln i

Donnerstag 12.10.2023

- I Feine Blumenkohlrahmsuppe "Hausfrauenart" a,a1,c,f,g,i,j,l, Fruchtyoghurt g,6
- II Pikante Gehacktesstippe vom Schwein mit Gewürzgurkenwürfeln g,l,B,11,12,4, dazu Püree g,3,4 Fruchtyoghurt g,6
- III Hacksteak "Hawaii" mit Ananas a,j,B, und Pizza-Mix g,1,11,4, auf etwas Soße a,a1,c,g,l,12,4, mit Butterbohnen a,c,g,i,j, Salzkartoffeln i

Freitag 13.10.2023

- I Grießbrei a,a1,f,g, mit heißen Kirschen
- II Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, auf etwas Soße a,a1,c,g,l,12,4, Leipziger Allerlei a,c,g,i,j, Salzkartoffeln i
- III Kochfischfilet a,a1,d,12, mit Zitronenbuttersoße a,a1,g,11,12, Buttererbsen a,c,g,i,j, Salzkartoffeln i

Samstag 14.10.2023

- I Pastinaken-Kartoffelsuppe mit Baconspeckwürfel a,c,g,i,j,1,3, Dessert
- II Putenrollbraten i,2, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln i, Desser

Sonntag 15.10.2023

- I Eierfrikassee mit Blumenkohl und Fleischklößchen a,a1,c,g,i,j,11,12, Parboildreis a,c,g,i,j, Dessert
- II Rheinischer Sauerbraten vom Rind i,l,3, mit Rotweinsahnesoße darin ein paar Rosinen a,a1,c,g,l,12,4, mit Porreeahmgemüse a,c,g,i,j, dazu Salzkartoffeln i, Dessert

>>>> Essen IV bis X von Montag bis Sonntag - wöchentlich wechselnd <<<<

>>>> Bestellung bitte spätestens am Vortag bis 14.00 Uhr abgeben <<<<

- 4 Schweineschnitzel auf grünem Salat a,a1,c,B,11, dazu Kartoffel-Eiersalat a,c,f,g,i,j,l,B,1,11,12,2,3,5 Rohkostbeilage
- 5 Salatteller "Gärtnerinnenart"
Blattsalat, Paprika, Weißkraut, grüne Gurke, Kochschinkenstreifen, Schnittkäsestreifen, Mais, gekochtes Ei, Mandarinen, Petersilie und Dressing a,c,f,g,i,j,B,1,11,12,3,5
- 6 Bayrischer Salat
Salat, Gurke, Tomate, Paprika, Rettich, Mais, Wassermelone, etwas Wurstsalat, Petersilie, Süßer Senf Dressing a,c,f,g,i,j,B,1,11,12,3,5
- 7 Vegane Filetstreifen in Curry-Kokossoße a,a1,c,f,g,i,j,k,11, dazu Gemüserais a,c,g,i,j
- 8 Baguette "Roher Schinken"
Baguette mit Butter, Salatblatt, rohem Schinken, Tomate, Paprika, gek. Ei, Petersilie a,a1,a2,c,f,g,k,B,12,5
- 9 Kleiner bunter Salat - Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 Handgewickelte Rinderroulade i,j,C,1,11,12,3,6, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,12,4, mit Balsamicrotkohl g,B,3,6,, dazu Thüringer Klöße a,a1,l,11,3