

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

Kernöffnungszeiten:	Mo	11.30 – 14.00 Uhr
	Mi, Do, Fr	11.30 - 21.00 Uhr
	Sa, So, feiertags	11.30 - 21.00 Uhr
	Di	Ruhetag

Außerhalb dieser Zeiten öffnen wir natürlich gerne nach Vereinbarung, bei Feiern und Festen aller Art und Lust und Laune unserer Gäste.

Achtung: Veranstaltungshinweis

Montag, den 08.03.2010

Frauentag

mit Dagmar Frederic und DJ Kunze
von 15.00 Uhr bis 19.00 Uhr



Wir heißen Sie stets gern willkommen

- zum Speisen oder Kaffeetrinken in unserem Restaurant
- zur Familienfeier in der Flämingstube/im Restaurant
oder bei großer Gesellschaft im Saal
- zur Durchführung von Tagungen/Konferenzen
- zu unseren Saalveranstaltungen
- zum Bowling auf unseren 2 Bahnen für je 10 Personen
- zur Kindergeburtstagsparty ...

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.

Die Rückgabe der Einwegschaalen erfolgt im gereinigten Zustand.

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,
(5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) enthält pflanzliches Fett, (12) Säuerungsmittel

Flämingland - Menüservice



Cobbelsdorfer Hauptstraße 18 • 06869 Coswig (Anhalt)
Tel.: 034923 / 20 228 • Fax: 034923 / 20 263



Speisekarte

für die Zeit vom

22.02.2010-07.03.2010

Achtung, Wir bitten unsere verehrten Kunden

- *Essenbestellungen für Samstag und Sonntag bis Mittwoch der jeweiligen Woche abzugeben.*
- *Essenabbestellungen für Samstag und Sonntag können nur bis Donnerstag, 13.00 Uhr entgegengenommen werden.*

Vielen Dank.

*Sie benötigen für Ihre Familien- oder Firmenver-
anstaltung belegte Brötchen oder Canapeés.
Rufen Sie uns an oder bestellen Sie diese einfach mit
auf dem Bestellformular - pro Stück = 1,25 €*

**Fragen Sie auch nach unserer Angebotsliste für Bufetts außer Haus.
Wir beraten Sie gern.**

Montag, den 22.02.10

- I Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus
- II Bratklops mit Rahmsoße(4) und Mischgemüse, dazu Salzkartoffeln, Nachtisch
- III Wiener Tafelspitz vom Rind in milder Meerrettichsoße(1,11), dazu österr. Serviettenknödel

Dienstag, den 23.02.10

- I Grüne Bohnensuppe(4), Hausfrauenart“ mit Schweinefleischeinlage, hausgemachte Vanillequarkspeise
- II Gebratene Kohlroulade mit Soße und Salzkartoffeln, Nachtisch
- III Russische Soljanka mit Rauchfleischeinlage(2,3,4), 1 Brötchen und Mandarinenkompott

Mittwoch, den 24.02.10

- I Schinkenrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Mandarinenkompott
- II Szegediner Gulasch vom Schwein, dazu Salzkartoffeln
- III Spirellis mit Käse-Hackfleischsoße, darin Lauch und Champignons, Gurkensalat

Donnerstag, den 25.02.10

- I Gabelspagetti mit Sauce Bolognese, 1 Apfel
- II Gebratene Hähnchenschenkel mit Soße und Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln
- III Saurer Hering „Hausfrauenart“ mit Äpfeln, Gewürzgurkenwürfeln und Zwiebelringen, dazu Rotkohlröhkost und Salzkartoffeln

Freitag, den 26.02.10

- I Linsensuppe(4) süß-sauer mit Rauchfleischeinlage(2,3,4) und Reinsdorfer Rotwurst, hausgemachte Zitronenquarkspeise
- II Königsberger Kochklops mit Kapernsoße und Kartoffelbrei, Möhren-Weißkraut Rohkost
- III Rindergulasch mit Buttererbsen und Salzkartoffeln

Samstag, den 27.02.10

- I Bunte Perlgraupensuppe mit Rauchfleischeinlage(2,3,4), Schokoladenkuchen
- II Fläminger Senfrahmgulasch vom Schwein, dazu Buttermöhren und Salzkartoffeln

Sonntag, den 28.02.10

- I Wurstgulasch mit Spirellis, Mandarinenkompott
- II Kochfischfilet mit Zitronen-Buttersoße und Wirsinggemüse, Salzkartoffeln

von Montag bis Sonntag – wöchentlich wechselnd

- IV **Kaltmenü** – Paniertes Schweineschnitzel auf grünem Salat, dazu Kartoffel-Eier Salat und Rohkostbeilage
- V **Salatteller „New York“** - Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, geraspelte Möhre, Weißkohl, gebackene Chicken Nuggets, gek. Ei, Schnittlauch, Dressing(2)
- VI **Italienischer Salat** – Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella, Weintrauben, Zwiebelringe, Weißkrautsalat, Croutons und Dressing(2)
- VII **Fleischarmes Gericht** – Blumenkohl-Käse Stern, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln
- VIII **Baguette der Woche** – Baguette mit Butter, Salatblatt, Schnittkäse, Radieschen, Tomate, gek. Ei und Schnittlauch
- IX **Frischkostteller der Woche** – Banane, Mandarinenpalten, Honigmelone, Kohlrabi, Paprika, grüne Gurke, dazu hausgemachter Kräuterdip **Preis 3,00 €**
- X **Das besondere Essen der Woche** – Schweinefiletbraten mit Sahnsoße, dazu Blumenkohl mit Sauce Bernaise(1,11) und Salzkartoffeln **Preis 4,60 €**

Montag, den 01.03.10

- I Sächsische Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus
- II Hühnerfrikassee „Hausfrauenart“, dazu Salzkartoffeln und Ananas-Weißkrautsalat
- III Gebratene Bulette „Florenz“ mit 1 Scheibe Tomate und Mozzarella, dazu Buttererbsen/Möhren und Salzkartoffeln

Dienstag, den 02.03.10

- I Wirsingkohlsuppe(4) „Hausfrauenart“ mit Schweinefleischeinlage, Apfelmus
- II Thüringer Bratwürstchen mit Soße und Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei
- III Hähnchenbrustfilet natur in Käse-Weißweinsoße mit Brokkoli und Lauch, dazu Spirellis

Mittwoch, den 03.03.10

- I Gekochtes Ei in Senfsoße, dazu Kartoffelbrei und Möhrenrohkostbeilage
- II Ung. Gulasch vom Schwein, dazu Hörnchennudeln und Vanillepudding
- III Nürnberger Bratkartoffel-Gemüse Pfanne mit kl. Nürnberger Bratwürstchen

Donnerstag, den 04.03.10

- I Hefeklöße mit Sauerkirschen
- II Pikante Gehacktestippe mit Gewürzgurkenwürfel, dazu Kartoffelbrei und Gurkensalat
- III Panierte Jungrinderleber mit Rotweinsahnsoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelbrei

Freitag, den 05.03.10

- I Spirellis mit Sauce Carbonara, Maracuja-Fruchtjoghurt
- II Hacksteak in milder Pfefferrahmsoße mit etwas grünem Pfeffer, dazu Blumenkohl mit brauner Butter und Salzkartoffeln
- III Pan. Schweineschnitzel mit Soße(4) und Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln

Samstag, den 06.03.10

- I Fischstäbchen mit Bautzener Senfsoße und Kartoffelbrei, Gurkensalat
- II Gebratene Schweineroulade mit Soße und Butterrosenkohl, Salzkartoffeln

Sonntag, den 07.03.10

- I Altberliner Kartoffelsuppe mit gebratenen Bockwurstscheiben(8), Mandarinenkompott
- II Kaßlerbraten(2,3,4) mit Rahmsoße und Grünkohl, dazu Salzkartoffeln

von Montag bis Sonntag – wöchentlich wechselnd

- IV **Kaltmenü** – Gebackenes Chicken Nuggets zu buntem Kartoffelsalat und Möhrenrohkost
- V **Kopenhagener Salat** – Grüner Salat, Gurke, Tomate, grüne Bohnen süß-sauer, Rotkrautsalat, Schnittkäsestreifen, Kochschinkenstreifen(4), Pfirsichwürfel, gek. Ei, Petersilie, Dressing(2)
- VI **Exotik Salat** – Grüner Salat, Gurke, Tomate, Mozzarella, Oliven(6), etwas Nudelsalat, Paprika, Lauch, Croutons, Dressing(2)
- VII **Fleischarmes Gericht** – Bunter Nudelaufbau mit Kochschinkenstreifen und Gemüse, mit Käse überbacken, Möhrenrohkost
- VIII **Baguette der Woche** – Baguette mit Butter, Salatblatt, Salami(2,4), Gewürzgurke, Paprika, gek. Ei, Petersilie
- IX **Frischkostteller der Woche** – Ananas, Apfel, Wassermelone, Kohlrabi, Tomate, Möhre, dazu hausgemachter Kräuterdip **Preis 3,00 €**
- X **Das besondere Essen der Woche** – Norwegischer Atlantiklachs mit Zitronenbuttersoße darin Frühlingzwiebeln, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln **Preis 4,90 €**