

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

08.03.2010-21.03.2010

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 Firmenveranstaltung 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 08.03.10

- I Bunte Reissuppe(4) mit Schweinefleischeinlage und Gemüse, dazu 1 Schokoladenkuchen
- II Schweinebraten „Hausfrauenart“ mit Rahmsoße und Wirsingkohlgemüse, dazu Salzkartoffeln, Nachtisch
- III Pikante Hausmachersülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln, Rohkostbeilage

Dienstag, den 09.03.10

- I Weiße Bohnensuppe(4) „Hausfrauenart“ mit Reinsdorfer Rotwurst und Rauchfleischeinlage(2,3,4), Apfelmus
- II Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
- III Verlorenes Ei in süß-saurer Specksoße, dazu Kartoffelbrei und Gurkensalat

Mittwoch, den 10.03.10

- I Grießbrei mit Erdbeeren
- II Hausgemachter Falscher Hase mit Soße und Butterblumenkohl, dazu Salzkartoffeln und Nachtisch
- III Gebratene Schweineroulade mit Soße und Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln

Donnerstag, den 11.03.10

- I Fischstäbchen mit Schnittlauchsoße, dazu Kartoffelbrei und Ananas-Rotkohlrhokost
- II Putenrollbraten mit Soße, und hausgemachtem Grünkohl, dazu Salzkartoffeln
- III Schweinekammsteak „ou four“ mit Würzfleisch und Reibekäse, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln

Freitag, den 12.03.10

- I Gelbe Erbsensuppe(4) „Hausfrauenart“ mit 1 Wiener Würstchen(4,8), fr. Obst
- II Spirellis mit Tomatensoße und gebratenen Jagdwurstwürfeln(8), Reibekäse
- III Kaßlerbraten mit Rahmsoße und Bayrisch Kraut, dazu österr. Serviettenknödel

Samstag, den 13.03.10

- I Kartoffelpuffer mit Zucker, Zimt und Apfelmus
- II Königsberger Kochklops mit Kapernsoße und Kartoffelbrei, Gurkensalat

Sonntag, den 14.03.10

- I Lose Reinsdorfer Rotwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Mandarinenkompott
- II Altdeutscher Rinderbraten mit Soße und Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln

von Montag bis Sonntag – wöchentlich wechselnd

- IV **Kaltmenü** – Paniertes Hähnchenschnitzel auf grünem Salat zu hausgemachtem Nudelsalat und Rohkostbeilage
- V **Bunter Salat „New York“** – Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika, geraspelte Möhren, süß-saurer Blumenkohl, Ananas, Salamistreifen(2,4), gek. Ei, Petersilie, Dressing(2)
- VI **Salatteller „Sizilien“** – Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Weißkraut, geraspelte Möhren, Oliven, Kochschinkenstreifen(3,4), Mandarinen, gek. Ei, Petersilie, Croutons und Orangendressing
- VII **Fleischarmes Gericht** – Rustikaler Pilzgulasch mit etwas Baconspeck, dazu österr. Serviettenknödel
- VIII **Baguette der Woche** – Baguette mit Butter, Salatblatt, Mayonnaise, gek. Eischeiben, Radieschen, Gewürzgurke, Petersilie
- IX **Frischkostteller der Woche** – Weintrauben, Apfelsinenspalten, Apfel, grüne Gurke, Paprika, Radieschen, dazu hausgemachter Kräuterdip **Preis 3,00 €**
- X **Das besondere Essen der Woche** – Gebratene Entenkeule mit Rotweinsahnesoße, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln **Preis 4,90 €**

Montag, den 15.03.10

- I Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus
- II Fläminger Senfrahmgulasch vom Schwein, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
- III Salzburger Krautnudeln mit Kochschinkenstreifen(3,4) und Creme fraiche verfeinert, Dessert

Dienstag, den 16.03.10

- I Quarkkeulchen mit Zucker und Erdbeerkompott
- II Backfischfilet mit Bautzener Senfsoße, dazu Kartoffelbrei und Möhrenrohkostbeilage
- III Herzhafte Knackwurst mit Soße und Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln

Mittwoch, den 17.03.10

- I Möhren – Erbsensuppe(4) mit Schweinefleischeinlage, hausgemachte Vanillequarkspeise
- II Süß-saurer Chinateller vom Schwein mit Ananas und Chinagemüse, dazu milder Curryreis und hausgemachte Vanillequarkspeise
- III Schweinebraten „Pymont“ mit Rahmsoße darin ein paar Sauerkirschen, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln

Donnerstag, den 18.03.10

- I Bunter Kräuterquark mit Schnittlauch und Radieschen, dazu Salzkartoffeln und Rotkohlrhokost
- II Hörnchennudeln mit Sauce Bolognese, Reibekäse
- II Gefüllte Paprikaschote mit Rahmsoße, Salzkartoffeln und Nachtisch

Freitag, den 19.03.10

- I Schinkenrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
- II Gebratene Bulette mit Soße(4), dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln
- III Lose Reinsdorfer Leberwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Samstag, den 20.03.10

- I Hühnersuppe mit Nudleinlage und buntem Gemüse, Vanillepudding
- II Gebratene Jungrinderleber mit Rahmsoße und Apfelrotkohl, dazu Kartoffelbrei

Sonntag, den 21.03.10

- I Kartoffel-Gulaschsuppe vom Schwein, 1 Schokoladenkuchen
- II Gebratene Hähnchenschenkel mit Soße und Grünkohl, dazu Salzkartoffeln

von Montag bis Sonntag – wöchentlich wechselnd

- IV **Kaltmenü** – Kassler auf grünem Salat, dazu Kartoffel – Eier Salat und Rohkostbeilage
- V **Salatteller „Gärtnerinnenart“** – Blattsalat, Paprika, Weißkraut, grüne Gurke, Kochschinkenstreifen(4), Schnittkäsestreifen, Mais, gekochtes Ei, Mandarinen, Petersilie und Dressing(2)
- VI **Salatteller „Hawaii“** Eisbergsalat, Möhrenrohkost, Mais, Kidney Bohnen, Ananas, Schnittkäsestreifen, Croutons, Petersilie, Dressing(2)
- VII **Fleischarmes Gericht** – Eierkuchen mit Quarkfüllung, Schokoladensoße
- VIII **Baguette der Woche** – Baguette mit Butter, Salatblatt, rohem Schinken, grüne Gurke, Tomate, gek. Ei, Petersilie
- IX **Frischkostteller der Woche** – Mandarinenpalten, Ananas, Kiwi, Kohlrabi, Möhre, Tomate, dazu hausgemachter Kräuterdip **Preis 3,00 €**
- X **Das besondere Essen der Woche** – Wildbraten mit Rahmsoße, dazu Apfelrotkohl und österr. Serviettenknödel **Preis 4,60 €**