

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	11.30 Uhr – 20.00 Uhr
	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.

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

14.04.2025 – 27.04.2025

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

*Wir wünschen unseren verehrten Kunden ein
schönes Osterfest.*



Montag 14.04.2025

- I Eierfrikassee mit Blumenkohl und Champignons a1,c,g,11,12, dazu Parboildreis, Frisches Obst
- II Pikante Gehacktesstippe vom Schwein mit Gewürzgurkenwürfeln g,l,A,B,11,12,4, dazu Püree g,3,4, Frisches Obst
- III Kutscherbraten vom Schwein i,B, auf Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, mit Schwarzbier abgeschmeckt a,a3,A, Buttererbsen g, dazu Salzkartoffeln I

Dienstag 15.04.2025

- I Bunte Graupensuppe mit Rauchfleischeinlage a,a3,i,B, Dessert
- II Jumbofischstäbchen a,d,11,5, Petersiliensoße a1,g,11,12, Püree g,3,4, Möhren-Weißkrautsalat
- III Lose Reinsdorfer Rotwurst a,a1,f,j,l,B,1, mit Sauerkraut B,3, dazu Salzkartoffeln I

Mittwoch 16.04.2025

- I Vegetarischer Bohneneintopf (mit weißen Bohnen, Kidneybohnen und Kichererbsen) 11,3, Pudding g,6
- II Würstgulasch "Ung. Art" mit Paprikastreifen a,c,g,i,j,l,B,1,12,2,3,5, Hörnchennudeln a1,c, Pudding g,6
- III Thüringer Rostbrätel B,11, mit Zwiebelsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, dazu Kartoffelspalten 11,5

Donnerstag 17.04.2025

- I Spreewälder Kräutersahnequark c,g,j,11,12, dazu Salzkartoffeln I, Banane
- II Hähnchenbrustfilet 11, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I
- III Geschnetzeltes "Stroganoff" vom Rind mit Champignons und Gewürzgurkenwürfel g,C,12,4, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3

Freitag 18.04.2025 Karfreitag

- I Feine Champignonrahmsuppe dazu Buttercroustons a1,g,l,A,11,12, Dessert
- II Norweg. Atlantiklachs d,11,12, mit Zitronenbuttersoße obenauf Lauchzwiebeln und rosa Pfefferkörner a1,g,11,12, Parboildreis, Dessert

Das Essen von Karfreitag wird am Gründonnerstag, 17.04.2025 geliefert.

**Samstag 19.04.2025**

- I Irische Kartoffelsuppe mit Kaßler g,i,l,A,B, Dessert
- II Hähnchenbrustfilet 11, zu Käserahmsoße mit Lauch und Champignons g,12,4,5, Spirellis a,a1,c, Dessert

Sonntag 20.04.2025 Ostersonntag Wir wünschen ein schönes Osterfest.

- I Osterlammbraten i, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Speckbohnen B, dazu Salzkartoffeln I, Dessert **Preis 11,90 €**
- II Handgewickelte Rinderroulade i,j,C,1,11,12,3,6, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, Salzkartoffeln I, Dessert **Preis 11,90 €**

**>>>> 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 Österlicher Salat
Salat, Tomate, Mozzarella, Mais, Kidney Bohnen, etwas Ostereiersalat, Mandarinen, Schnittlauch, bunte Drageeier, Kräuterdressing a,c,f,g,i,j,11,12,4
- 6 Fläminger Schäfersalat
Div. Blattsalat, Gurke, Tomat, Paprika, Kidneybohnen, Gebr. Schweinekammstreifen, Frühlingzwiebeln, gek. Ei, Mandarinen, Feta-Käse, Knoblauchdressing a,c,f,g,i,j,B,11,12
- 7 Österr. Kaiserschmarren a,a1,c,f,g, mit Zucker/Zimt, und Apfelmus
- 8 Baguette "Schnittkäse"
Baguette mit Butter, Salatblatt, Schnittkäse, Radieschen, Gurke, gek. Ei, Petersilie a,a1,a2,c,f,g,k,12,5
- 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 Schweinemedallions i,B, mit Rahmchampignons g,12, dazu Schupfnudeln a,a1,c,g

Montag 21.04.2025 Ostermontag

- I Kaninchenkeule i,11, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Rosenkohl g, dazu Salzkartoffeln I, Dessert **Preis 11,90 €**
- II Wildbraten i,j, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I, Dessert **Preis 11,90 €**

Das Essen für Samstag, Ostersonntag und Ostermontag wird am Samstag, 19.04.2025

Dienstag 22.04.2025

- I Gemüsesuppe "Quer durch den Garten" i,3,4, Dessert **geliefert.**
- II Panierte Jägerschnitte a1,c,f,g,i,j,B,1,11,3, mit Tomatensoße a,a1,c,g,12, Makkaroni a,a1,c, Dessert
- III Wiener Lebergulasch a1,l,A,B,11,12,4, mit Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Püree g,3,4

Mittwoch 23.04.2025

- I Eierkuchen a,c,g, mit Zucker, und Apfelmus
- II Bratwürstchen "ungarisch" i,j,B,11,12,5, mit Letschosoße 12, dazu Püree g,3,4, und Apfelmus
- III Kaßlerbraten i,B,1,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Bayrisch Kraut g,B,3, dazu Salzkartoffeln I

Donnerstag 24.04.2025

- I Gekochtes Ei c,12, mit Bautzner Senfsoße a1,g,j,11, dazu Püree g,3,4, Apfel-Möhrensalat
- II Schweinegulasch "Hausfrauenart" a1,g,B,11,4, mit Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I, Frisches Obst
- III Hacksteak "Hawaii" mit Ananas a,a1,j,B, und Pizza-Mix g,1,11,4, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Butterbohnen g, dazu Salzkartoffeln I

Freitag 25.04.2025

- I Kräuterröhrei c,11, mit Rahmspinat g, dazu Salzkartoffeln I, Dessert
- II Gefüllte Paprikaschote a,a1,c,f,i,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, dazu Salzkartoffeln I, Dessert
- III Seelachsfilet mit Porreefüllung a,a1,d,g,11, dazu Petersilien-Meerrettichsoße a1,g,l,11, Salzkartoffeln I

Samstag 26.04.2025

- I Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Schweinefleisch i,B,3,4, Dessert
- II Züricher Rahmgeshnetzeltes vom Schwein a1,g,l,A,B,12,4, dazu Parboildreis, Dessert

Sonntag 27.04.2025

- I Herzhafte Knackwurst B,1,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Bayrisch Kraut g,B,3, dazu Salzkartoffeln I, Dessert
- II Pan. Hähnchenschnitzel 11, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, Salzkartoffeln I, Dessert

**>>>> Essen IV bis X von Montag bis Sonntag - wöchentlich wechselnd <<<<<
>>>> Bestellung bitte spätestens am Vortag bis 14.00 Uhr abgeben <<<<<**

- 4 Hähnchenbrustfilet auf grünem Salat 11, dazu italienischer Nudelsalat mit Mozzarella und Kirschtomaten a,a1,c,f,g,i,j,11
- 5 Salatteller "New York"
Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, geraspelte Möhre, Weißkohl, geb. Chicken Nuggets, gek. Ei, Schnittlauch, Dressing a,a1,c,f,g,i,j,11,12
- 6 Salatteller "Störtebecker"
Salat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Räucherlachs, Karamellisierte Walnüsse, gek. Ei, mildes Meerrettichdressing a,h3,c,d,f,g,i,j,1,11,12
- 7 Griechischer Kartoffelauflauf mit Tomaten, Paprika und gekochtem Ei, mit Feta Käse überbacken a1,g,4,5
- 8 Baguette "Salami"
Baguette mit Frischkäse, Salatblatt, Salami, Paprika, Radieschen, gek. Ei, Petersilie a,a1,a2,c,f,g,k,B,1,12,3,4,5
- 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 Wildgulasch "Kartoffel-Gasthaus-Art" j,l,12,4, mit Rotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I