

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.

Kulinarische Höhepunkte

Am 31.08.2025 und dann an allen

September-Wochenenden, letztmalig am 03.10.2025

gibt es wieder unsere beliebten

hausgemachten Pflaumenknödel.



Reservieren Sie bitte rechtzeitig!

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 flanzliches 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

21.07.2025 – 03.08.2025

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

**Veranstaltungshinweise und kulinarische Höhepunkt 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 21.07.2025

- I Makkaroni a,a1,c, mit fruchtiger Tomatensoße a,a1,c,g,12, Frisches Obst
- II Pikante Gehacktesstippe vom Schwein mit Gewürzgurkenwürfeln g,l,A,B,11,12,4, dazu Pürree g,3,4, Frisches Obst
- III Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, auf etwas Soße a,a1,c,g,l,A,12,4, Leipziger Allerlei g, Salzkartoffeln l

Dienstag 22.07.2025

- I Spreewälder Kräutersahnequark c,g,i,11,12, dazu Salzkartoffeln l, Banane
- II Bratwurst i,j,B,11,12,5, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Sauerkraut b,3, Salzkartoffeln l, Banane
- III Geschnetzeltes "Stroganoff" vom Rind mit Champignons und Gewürzgurkenwürfeln g,C,12,4, dazu Böhmisches Knödel a,a1,c,f,g

Mittwoch 23.07.2025

- I Veg. Frühlingsrolle a,a1,c,11, mit süß-saurer Chinasauce darin Ananas a,f,i,11, dazu Parboildreis
- II Jumbofischstäbchen a,d,11,5, mit Bautzner Senfsoße a1,g,j,11, dazu Pürree g,3,4, Gurkensalat
- III Wiener Tafelspitz i, in milder Meerrettichsoße a1,g,l,11, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3

Donnerstag 24.07.2025

- I Milchreis g, mit Zucker/Zimt, und Apfelmus
- II Panierte Jägerschnitte a1,c,f,g,i,j,B,1,11,3, mit Tomatensoße a,a1,c,g,12, Spirellis a,a1,c, und Apfelmus
- III Fläminger Senfbraten vom Schwein i,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Möhren-Kohlrabigemüse g, dazu Salzkartoffeln l

Freitag 25.07.2025

- I Linsensuppe "Gärtnerinart" mit buntem Gemüse a,i,3, Pudding g,6
- II Bulette a,a1,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Butterbohnen g, Salzkartoffeln l, Pudding g,6
- III Saurer Hering "Hausfrauenart" d,j,12, mit hausgemachter Remouladensoße c,j,11,12, dazu Salzkartoffeln l

Samstag 26.07.2025

- I Bunte Bohnensuppe mit grünen Bohnen, Wachsbohnen, Kidneybohnen und Rauchfleisch g,B,3,4, Dessert
- II Eisbein ausgelöst i, mit Soße a,a1,c,g,l,A,12,4, Sauerkraut b,3, dazu Salzkartoffeln l, Dessert

Sonntag 27.07.2025

- I Österr. Rahmgulasch a1,g,B,11,4, mit Wachsbohnen g, dazu Salzkartoffeln l, Dessert
- II Schweinebraten "Hubertus" i,B, auf Waldpilzrahmsoße g,11, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3, 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 Caesar-Salat
Blattsalat Radicchio, Feldsalat, Tomate, Kochschinkenstreifen, Croutons, Parmesankäse, Balsamicodressing a,a1,c,f,g,i,j,B,1,11,3,4,5
- 6 Windsor Salat
Salat, süß-saure Champignons, Knollensellerie, Gewürzgurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbruststreifen, Rote Pfefferkörner, Petersilie, Meerrettich Tomatendressing a,c,f,g,i,j,l,1,11,12,3,6
- 7 Veg. Schnitzel a,a1,a5,i,11, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,12,4, Kaisergemüse a,c,g,i,j, dazu Salzkartoffeln l
- 8 Baguette "Hähnchenbrust"
Baguette mit Butter, Salatblatt, Hähnchenbruststreifen, grüne Gurke, Tomate, gek. Ei, Schnittlauch a,a1,a2,c,f,g,k,12,5
- 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 Gegrilltes Wildlachsfilet 11,12, auf Zitronenbuttersoße a,a1,g,11,12, dazu buntes Gemüse a,c,g,i,j, Salzkartoffeln l

Montag 28.07.2025

- I Kartoffelsuppe "Hausfrauenart" mit Wiener Würstchen g,i,j,B,1,3,5, Frisches Obst
- II Kräuterrührei c,11, mit Rahmspinat g, dazu Salzkartoffeln l, Frisches Obst
- III Schweinebraten "Pymont" i,B, mit Soße darin ein paar Sauerkirschen a,a1,c,g,l,A,12,4, Buttererbsen g, dazu Salzkartoffeln l

Dienstag 29.07.2025

- I Gekochtes Ei c,12, mit Bautzner Senfsoße a1,g,j,11, dazu Salzkartoffeln l, Gurkensalat
- II Hähnchenschnitzel 11, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln l, Dessert
- III Hackbraten a,a1,c,f,g,i,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Wachsbohnen g, mit brauner Butter a,a1,g, dazu Salzkartoffeln l

Mittwoch 30.07.2025

- I Grüne Bohnensuppe "Hausfrauenart" mit Rauchfleisch g,B,3,4, Dessert
- II Blumenkohl-Seelachs-Ragout in Dillsahnesoße mit Kapern darin a1,d,g,11,12, Parboildreis, Rote Bete Salat s
- III Pan. Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, auf etwas Soße a,a1,c,g,l,A,12,4, Butterbohnen g, dazu Salzkartoffeln l

Donnerstag 31.07.2025

- I Blumenkohl-Brokkoli-Käse Suppe a,a1,c,f,g,i,j,l,A,4,5, Dessert
- II Ungarischer Gulasch b,11,12, Makkaroni a,a1,c, Dessert
- III Hacksteak "Hawaii" mit Ananas a,a1,j,B, Pizza-Mix g,1,11,4, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Buttererbsen g, Salzkartoffeln l

Freitag 01.08.2025

- I Grießbrei a,a1,f,g, mit Kirschen
- II Chinesische Gemüsepfanne "Hong Kong" mit Hühnerfleisch a,a1,f, dazu bunter Reis i, Dessert
- III Rotbarschfilet Natur d,12,5, auf Kräutersoße a1,g,11,12, mit Möhren-Kohlrabigemüse g, dazu Salzkartoffeln l

Samstag 02.08.2025

- I Möhren-Süßkartoffelsuppe mit Ingwer und Hähnchenstreifen a,c,f,g,i,j, Dessert
- II Schweinebraten i,B, mit Champignonrahmsoße "Försterin" mit Preiselbeeren a,a1,c,g,l,A,12,4, mit Butterbohnen g, dazu Salzkartoffeln l, Dessert

Sonntag 03.08.2025

- I Partyfrikadelle a,a1,j,B, mit Tomatensoße a,a1,c,g,12, dazu Parboildreis, Dessert
- II Rindergulasch a1,g,l,A,C,11,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln l, Dessert

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

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

- 4 Pan. Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, dazu bunter Kartoffelsalat a,c,f,g,i,j,l,B,1,11,12,2,3,5, Rohkostsalat 11,3
- 5 Salatteller "New York"
Salat, Gurke, Tomate, Paprika, Geraspelte Möhre, Weißkohl, geb. Chicken Nuggets, gek. Ei, Schnittlauch, Dressing a,a1,c,f,g,i,j,11,12
- 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 Spinat Knuspermedallion a1,a5,c,g,11, dazu Käsesoße g,4,5, Bandnudeln a1,c
- 8 Baguette "Backfisch"
Baguette mit Kräutermayonnaise und Salatblatt, Backfisch, Gurke, Petersilie a,a1,a2,c,d,f,g,i,j,k,11,3
- 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 Wildgulasch "Kartoffel-Gasthaus-Art" j,l,A,12,4, mit Rotkohl g,B,3,6, dazu Klöße g