

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!

Arbeitsbedingungen für Menüservice

Für Sie, unsere Kunden, verarbeiten wir in unserem Hause nur Frischprodukte. Darum kann es hin und wieder
mal vorkommen, dass Änderungen vorgenommen werden müssen, wofür wir um Ihr Verständnis bitten. Stets
und wir auch auf Pünktlichkeit bedacht, haben aber auf höhere Gewalt keinen Einfluss. In solchen Fällen ist eine
Erhöhung des Preises der gelieferten Speisen nicht zulässig.

Bestellungen können nur bis 14.00 Uhr des Liefertages telefonisch entgegengenommen werden, spätere
Bestellungen 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)
Eiweiß, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch und Milchprodukte, (h) enth. Schalenfrüchte: (h1) Mandel, (h2)
Walnuss, (h3) Walnuss, (h4) Cashew, (h5) Pecannuss, (h6) Paranuss, (h7) Pistazie, (h8) Macadamianuss, (h9)
Macadamianuss, (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
Aromastoffen, (7) koffeinhaltig, (8) chininhaltig, (9) geschwärzt, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) enthält
hohe Anteile an 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

04.08.2025 – 17.08.2025

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 04.08.2025

- I Kartoffel-Linsen-Curry mit Brokkoli und Kokosmilch, Brötchen a,a1,a2,11
- II Pan. Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, auf etwas Soße a,a1,c,g,I,A,12,4, Leipziger Allerlei g, dazu Salzkartoffeln I
- III Schweinebraten "Wachau" i,B, auf Rahmsoße mit Marillen darin a,a1,c,g,I,A,12,4, Buttererbsen g, dazu Salzkartoffeln I

Dienstag 05.08.2025

- I Reissuppe "Gärtnerinart" mit buntem Gemüse und Kartoffelstückchen i, hausgemachte Zitronenquarkspeise a,c,g,11,12
- II Geb. Chicken Nuggets a,a1,11, mit Tomatensoße a,a1,c,g,12, Spirelli a,a1,c, hausgemachte Zitronenquarkspeise a,c,g,11,12
- III Pikante Hausmachersülze I,B,1, mit Remouladensoße c,j,11,12, Bratkartoffeln B,11

Mittwoch 06.08.2025

- I Fadennudelsuppe mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse a,a1,c,i, Dessert
- II Hähnchenschenkel 2, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, Salzkartoffeln I, Dessert
- III Pustapfanne vom Schwein mit Paprika und Tomate g,B,11, dazu gebr. Schupfnudeln a,a1,c,g

Donnerstag 07.08.2025

- I Quarkkeulchen a,a1,c,g,I,1,11,3,5, mit Zucker, und Apfelmus
- II Lose Reinsdorfer Rotwurst a,a1,f,j,I,B,1, mit Sauerkraut B,3, dazu Salzkartoffeln I
- III Fläminger Senfbraten vom Schwein i,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Sommergemüse g, dazu Salzkartoffeln I

Freitag 08.08.2025

- I Gekochtes Ei c,12, mit Bautzner Senfsoße a1,g,j,11, dazu Pürrée g,3,4, Dessert
- II Bulette a,a1,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, buntes Gemüse g, Salzkartoffeln I, Dessert
- III Kochfischilet a,a1,d,12, mit Zitronenbuttersoße a1,g,11,12, Buttererbsen g, dazu Salzkartoffeln I

Samstag 09.08.2025

- I Möhren-Wirsing-Champignoneintopf mit Gehacktesgeröstel g,B,12,3,4, Dessert
- II Hacksteak a,a1,j,B, mit Elsässer Lauchsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3, Dessert

Sonntag 10.08.2025

- I Nürnberger Bratwürstchen g,i,j,B,11,12,5, mit Letschosoße 12, dazu Pürrée g,3,4, Dessert
- II Hirschbraten i,j, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, 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 Cäsar Nudelsalat mit leichtem Joghurt-Senf-Dressing a,a1,c,f,g,i,j,I,B,1,11,12,2,3,5, dazu Chicken Nuggets a,a1,11, Rohkostbeilage
- 5 Buntes Salatglück
Salat, Prinzessbohnen "süß-sauer", Wassermelonenwürfel, Tomaten, Paprika, Kidneybohnen, Oliven, Kochschinkenstreifen, Lauchzwiebeln, gek. Ei, mildes Knoblauchdressing a,c,f,g,i,j,B,1,11,12,3,5
- 6 Nizza-Salat
Eisbergsalat, Rucicola,Thunfisch, Tomaten, grüne Bohnen, Paprika, Frühlingszwiebeln, Kapern, Oliven, Knoblauch, Gek. Landei, Croutons, Dressing a,a1,c,d,f,g,i,j,11,12
- 7 Falafel-Bagel a,a1,11, mit Dillsoße a1,g,11,12, dazu bunter Gemüserais I
- 8 Baguette "gekochtes Ei"
Baguette mit Mayonnaise, Salatblatt, Scheiben von gekochtem Ei, Radieschen, Schnittlauch a,a1,a2,c,f,g,k,12,5
- 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 Hähnchenfiletroulade gefüllt mit Broccoli g, Weißwein Creme fraiche Soße g,I,A, mit Buttererbsen g, dazu Salzkartoffeln I

Montag 11.08.2025

- I Makkaroni a,a1,c, mit fruchtiger Tomatensoße a,a1,c,g,12, Dessert
- II Hühnerfrikassee „Hausfrauenart“ mit Blumenkohl und kl. Geflügelklößchen a1,g,B,11,12, dazu Parboildreis, Dessert
- III Pan. Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, auf etwas Soße a,a1,c,g,I,A,12,4, Blumenkohl a,a1,c,f,g,i,j, mit brauner Butter a,a1,g, dazu Salzkartoffeln I

Dienstag 12.08.2025

- I Altberliner Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchenscheiben g,i,j,B,1,3,5, Birnenwürfelkompott
- II Gemüse Rösti a,a1,c,11,3, mit Soße a,a1,c,g,I,A,12,4, Blumenkohl mit Holländischer Soße a,a1,c,f,g,i,j, dazu Salzkartoffeln I
- III Wiener Paprikahähnchenschenkel 2, mit milder Paprikasoße a,a1,c,g,I,A,12,4, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3, Birnenwürfelkompott

Mittwoch 13.08.2025

- I Milchreis g, mit Zucker/Zimt, und Apfelmus
- II Kochklößchen a,a1,c,f,g,i,j,B, mit Kräutersoße a1,g,11,12, dazu Parboildreis, und Apfelmus
- III Gek. Rindfleisch i, mit Frankfurter Grüne Soße (kalt) a1,g,11,12, dazu Salzkartoffeln I

Donnerstag 14.08.2025

- I Feine Pastinaken-Möhren-Suppe, Frisches Obst
- II Spirellis a,a1,c, mit Sauce Bolognese a,a1,c,g,B,12, Pizza-Mix g,1,11,4, Frisches Obst
- III Gebr. Schweineleber a1,B,11, mit Zwiebelsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, dazu Pürrée g,3,4, Frisches Obst

Freitag 15.08.2025

- I Rote Linsen-Kokos-Suppe mit Kokosmilch abgeschmeckt 11, Dessert
- II Thüringer Bratwurst i,j,B,11,12,5, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Sauerkraut B,3, dazu Salzkartoffeln I, Dessert
- III Knusperseelachsfilet "Tomate" a,a1,d,11, zu Petersilien-Meerrettichsoße a1,g,I,11, dazu Salzkartoffeln I, Tomatensalat 11,3

Samstag 16.08.2025

- I Feine Perlgraupensuppe mit Rauchfleischeinlage und buntem Gemüse a,a3,B, Dessert
- II Putenrahmgeschnetzeltes a1,11,12,4, mit Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

Sonntag 17.08.2025

- I Bratklops a,a1,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Blumenkohl mit Holländischer Soße a,a1,c,f,g,i,j, dazu Salzkartoffeln I, Dessert
- II Rheinischer Sauerbraten vom Rind i,I,A,3, mit Rotweinsahnesoße, darin ein paar Rosinen a,a1,c,g,I,A,12,4, Speckbohnen B, 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 Kaßlerbraten auf grünem Salat i,B,1,3, dazu Kartoffelsalat a,c,f,g,i,j,I,B,1,11,12,2,3,5, Rohkostbeilage
- 5 Pusta Salat
Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Paprika, Zwiebelringe, gebratene Salamistreifen, gek. Ei, Petersilie, Dressing a,c,f,g,i,j,B,1,11,12,2,3,4
- 6 Florentiner Salat
Salat, Selleriestreifen, Gurke Tomate, Mais, Zuckerschoten, Paprika, Schnittkäse, Aprikosen, Sonnenblumenkerne, Schnittlauch, gek. Ei, fruchtiges Dressing a,c,f,g,i,j,11,12,6
- 7 Spirellis a,a1,c, mit Zucchini-Tomatensoße a,a1,c,g,12
- 8 Baguette "Kochschinken"
Baguette mit Butter, Salatblatt, Kochschinken, Gurke, Tomate, gek. Ei, Petersilie a,a1,a2,c,f,g,k,B,1,12,3,5
- 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 Kräuterrührei c,11, mit Rahmpfifferlingen g, dazu Salzkartoffeln I, Eisbergsalat mit Orangen