

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 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

29.09.2025 – 12.10.2025

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 Wunschesse 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 29.09.2025

- I Möhren-Erbsensuppe mit Schweinefleisch a,c,f,g,i,j,B
- II Jumbofischstäbchen a,d,11,5, mit Bautzner Senfsoße a1,g,i,11, Püree g,3,4, Dessert
- III Schweinebraten "Hubertus" i,B, mit Waldpilzrahmsoße g,11, Böhmisches Knödel a,a1,c,f,g

Dienstag 30.09.2025

- I Pikanter Kräuterquark mit Radieschen und Schnittlauch c,g,i,11,12, dazu Salzkartoffeln I, Banane
- II Spirellis a,a1,c, mit Sauce Bolognese a,a1,c,g,B,12, Pizza-Mix g,1,11,4 Banane
- III Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, auf etwas Soße a,a1,c,g,I,A,12,4, mit Leipziger Allerlei g, dazu Salzkartoffeln I

Mittwoch 01.10.2025

- I Kichererbseneintopf mit Tomatenwürfel i, hausgemachte Zitronenquarkspeise a,c,g,11,12
- II Panierte Jägerschnitte a1,c,f,g,i,j,B,1,11,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Mischgemüse g, dazu Salzkartoffeln I, hausgemachte Zitronenquarkspeise a,c,g,11,12
- III Zucchini-Lachswürfelteller mit Dill und Creme fraiche verfeinert a1,d,g,11,12,7, dazu Spaghetti a,a1,c

Donnerstag 02.10.2025

- I Grießbrei a,a1,f,g, mit Erdbeeren
- II Hackbraten a,a1,c,f,g,i,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Butterbohnen g, dazu Salzkartoffeln I
- III Lose Reinsdorfer Leberwurst a,a1,B, mit Sauerkraut B,3, dazu Salzkartoffeln I

Freitag 03.10.2025

- I Weiße Bohnensuppe "süß-sauer" mit Rauchfleischbeilage und Reinsdorfer Rotwurst B,3, Dessert
- II Hirschgulasch j,i,A,12,4, mit Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

Das Essen für Freitag, 03.10.2025 wird am Donnerstag, 02.10.2025 geliefert.

Samstag 04.10.2025

- I Altdeutsche Kohlrübensuppe mit Schweinefleisch g,B, Dessert
- II Partyfrikadelle a,a1,i,j,B, mit Waldpilzrahmsoße g,11, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3, Dessert

Sonntag 05.10.2025

- I Russische Soljanka mit Rauchfleischbeilage und Salamistreifen a1,i,B,1,11,12,2,3,4, Dessert
- II Hähnchenschenkel 2, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,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 Steirischer Kartoffelsalat a,c,f,g,i,j,I,B,1,11,12,2,3,5, Putenschnitzel a,a1,c,11, Rohkostbeilage
- 5 Salatteller "Gärtnerinnenart"
Blattsalat, Paprika, Weißkraut, grüne Gurke, Kochschinkenstreifen, Schnittkäsestreifen, Mais, gekochtes Ei, Mandarinen, Petersilie und Dressing a,c,f,g,i,j,B,1,11,12,3,5
- 6 Salatteller "Hamburg"
Salat, Gurke, Mais, Tomate, Paprika, Räucherlachs, gek. Landei, Croutons und Dressing a,a1,c,d,f,g,i,j,11,12
- 7 veg. Bratwurst a,a1,c,f,g,i,j,11, mit Soße a,a1,c,g,I,A,12,4, Mischgemüse g, Salzkartoffeln I,
- 8 Baguette "Camembert"
Baguette mit Butter, Salatblatt, Camembertscheiben, Paprika, Radieschen, gek. Ei, Schnittlauch a,a1,a2,c,f,g,k,12,5
- 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 3 Pflaumenknödel a,a1,g,I,4, mit Zucker/Zimt, und brauner Butter a,a1,g

Montag 06.10.2025

- I Gebackener Fischburger a,a1,d,j,11, mit Kräutersoße a1,g,11,12, dazu Püree g,3,4, Frisches Obst
- II Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Schwein a1,g,I,A,B,12,4, dazu Parboildreis, Frisches Obst
- III Putenrollbraten i,2, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I

Dienstag 07.10.2025

- I Altdeutsche gelbe Erbsensuppe mit Wiener Würstchenscheiben i,j,B,1,3,5, Joghurt g,6
- II Bunte Nudeln a,a1,c, mit Käse-Petersiliensoße g,4,5, Joghurt g,6
- III Gebr. Schweinebauch i,B, mit Soße a,a1,c,g,I,A,12,4, Porreeahngemüse g, Salzkartoffeln I

Mittwoch 08.10.2025

- I Milchreis g, mit Zucker/Zimt, und Apfelmus
- II Gebr. Kohlroulade a,a1,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, dazu Salzkartoffeln I
- III Cobbelsdorfer Bratkartoffel-Blutwurstteller mit Sauerkraut I,B,1,11,3,4

Donnerstag 09.10.2025

- I Gekochtes Ei c,12, in süß-saurer Soße g,B,11,3, dazu Püree g,3,4, Pfirsichwürfelkompott 12
- II Ungarischer Gulasch B,11,12, mit Spirellis a,a1,c, Pfirsichwürfelkompott 12
- III Eisbein ausgelöst i, mit Soße a,a1,c,g,I,A,12,4, Sauerkraut B,3, dazu Salzkartoffeln I

Freitag 10.10.2025

- I Florentiner Tomatensuppe mit Reis und Kochklößchen a,a1,c,g,j,B,12, Dessert
- II Lose Reinsdorfer Rotwurst a,a1,f,j,I,B,1, mit Sauerkraut B,3, dazu Salzkartoffeln I
- III Wiener Lebergulasch a1,I,A,B,11,12,4, mit Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Püree g,3,4

Samstag 11.10.2025

- I Pastinaken-Kartoffelsuppe mit Baconspeckwürfel 1,3, Dessert
- II Rindergulasch "Hausfrauenart" a1,g,I,A,C,11,4, mit Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

Sonntag 12.10.2025

- I 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
- II Schweinebraten "Pymont" i,B, mit Soße darin ein paar Sauerkirschen a,a1,c,g,I,A,12,4, mit Rahmwirsingkohlgemüse g, 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 Chicken Nuggets a,a1,11,dazu bunter Porree-Reissalat mit Kirschtomaten a,c,f,g,i,j,I,B,1,11,12,2,3,5 Rohkostbeilage
- 5 Italienischer Salat
Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella, Weintrauben, Zwiebelringe, Weißkrautsalat, Croutons und Dressing a,a1,c,f,g,i,j,11
- 6 Herbstlicher Salatteller
Diverse Blattsalate, süß-saurer Blumenkohl, Möhrenrohkost, Mais, Tomaten, Radieschen, Kochschinkenstreifen, Weintrauben, gek. Ei, Kiwischeiben, Petersilie, Weißwein-Dressing a,c,f,g,i,j,B,1,11,12,3,5
- 7 Gebackene Brokkoli-Nuß Ecke a,a1,h2,c,11, dazu Blumenkohl mit Holländischer Soße a,a1,c,f,g,i,j, Salzkartoffeln I
- 8 Baguette "Schnittkäse"
Baguette mit Butter, Salatblatt, Schnittkäse, Paprika, 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 Zanderfilet "Müllerinart" a1,d,11,12, mit Mandelbutter h1,g, Broccoli a,a1,c,f,g,i,j, dazu Salzkartoffeln I