

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 – 18.00 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

13.10.2025 – 26.10.2025

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 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.

- Montag13.10.2025

I

Hörnchennudeln a1,c, mit fruchtiger Tomatensoße a,a1,c,g,12, Frisches Obst

II

Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, auf etwas Soße a,a1,c,g,I,A,12,4, Leipziger Allerlei g, dazu Salzkartoffeln I

III

Altdeutscher Rinderbraten I, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Butterrosenkohl g, dazu Salzkartoffeln I
- Dienstag14.10.2025

I

Cremige Orangen-Möhren-Kürbissuppe, Dessert

II

Schlemmerfilet "Bordelaise" a,a1,11,7, mit Kräutersoße a1,g,11,12, dazu Püree g,3,4, Möhren-Weißkrautsalat

III

Kaßlerbraten "Hawaii" I,B,1,3, und Käse-Weißweinssoße mit Ananas g,I,A,4,5, dazu gebr. Schupfnudeln a,a1,c,g
- Mittwoch15.10.2025

I

Eierkuchen a,c,g, mit Zucker, und Apfelmus

II

Blumenkohl-Seelachs-Ragout in Dillsahnesoße mit Kapern darin a1,d,g,11,12, dazu Parboildreis, und Apfelmus

III

Schweinekammsteak B,11, auf Rahmchampignons g,12, Bratkartoffeln B,11
- Donnerstag16.10.2025

I

Feine Blumenkohlrahmsuppe "Hausfrauenart" a,a1,c,f,g,i,j,I,A, Dessert

II

Geflügelkochklops a,a1,c,i,j,11,6, mit Kapernsoße a1,g,11,12, dazu Püree g,3,4, Rote Bete Salat 6

III

Gebr. Currywurst in Soße a1,f,g,i,j,B,1,12,2,5, dazu Kartoffelspalten 11,5
- Freitag17.10.2025

I

Pikantes Eierfrikassee mit Blumenkohl a1,c,g,11,12, dazu Parboildreis, Dessert

II

Thüringer Bratwurst i,j,B,11,12,5, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Sauerkraut B,3, Salzkartoffeln I, Dessert

III

Herbstliches Kaßler-Geschnetzeltes mit Lauch und Möhren darin mit creme fraiche verfeinert g,B,11, Spirellis a,a1,c
- Samstag18.10.2025

I

Feine Rote Beete Kartoffelsuppe g,i,B,6, Dessert

II

Kaßlerbraten I,B,1,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Bayrisch Kraut g,B,3, Salzkartoffeln I, Dessert
- Sonntag19.10.2025

I

Gefüllte Paprikaschote a,a1,c,f,i,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

II

Hähnchenbrustfilet 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

Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, dazu bunter Kartoffelsalat a,c,f,g,i,j,I,B,1,11,12,2,3,5, Rohkostsalat 11,3

5

Kalifornischer Salat
Salat, Gurke, Tomate, Lauchzwiebeln, Kidneybohnen, Mais, Ananas, Honigmelone, geb. Baconscheibe, Honig-Balsamico-Dressing a,c,f,g,i,j,I,1,11,3,4

6

Fitness-Salat
Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Radieschen, Zucchiniestreifen, Schnittkäse, Gek. Ei, Zwiebelringe, Thunfisch, Croutons, mildes Paprikadressing a,a1,c,d,f,g,i,j,11,12

7

Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit Spätzle und Pizza-Mix überbacken a,a1,c,f,g,1,11,4,5

8

Baguette "Kochschinken"
Baguette mit Butter Salatblatt, Kochschinken, Paprika, 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

Gebr. Entenbrust I, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Grünkohl g,B,3, dazu Salzkartoffeln I
- Montag20.10.2025

I

Bunte Fadennudelsuppe "Gärtnerinart" mit buntem Gemüse a,a1,c,i, Frisches Obst

II

Hühnerfrikassee "Hausfrauenart" mt Blumenkohl und kleinen Geflügelklößchen a1,g,B,11,12, dazu Salzkartoffeln I, Frisches Obst

III

Gefüllte Schweineroulade a,c,f,g,i,j,B,1,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I

Dienstag21.10.2025

I

Quarkkeulchen a,a1,c,g,I,1,11,3,5, mit Zucker, und Apfelmus

II

Wurstgulasch a,c,g,i,j,I,B,1,12,2,3,5, mit Spirellis a,a1,c, und Apfelmus

III

Gefüllte Bauernroulade a,a1,B,11, mit Soße a,a1,c,g,I,A,12,4, Möhren-Kohlrabigemüse g, dazu Salzkartoffeln I

Mittwoch22.10.2025

I

Bunte Graupensuppe mit Rauchfleischseinlage a,a3,i,B, Pudding g,6

II

Kräuterrührei c,11, mit Rahmspinat g, dazu Salzkartoffeln I, Pudding g,6

III

Kaßler-Pilz-Lauch-Geschnetzeltes g,B,11, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3

Donnerstag23.10.2025

I

Backfischfilet a,d,11,5, mit Bautznber Senfsoße a1,g,j,11, dazu Püree g,3,4, Gurkensalat

II

Schichtkohl (Weißkohl, Hackfleisch) a1,g,B, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

III

Pikante Hausmachersülze I,B,1, mit Remouladensoße c,j,11,12, Bratkartoffeln B,11

Freitag24.10.2025

I

Wirsingkohlsuppe "Hausfrauenart" mir Schweinefleischseinlage g,B,3,4, Dessert

II

Geb. Gemüsefrikadelle a,a1,c,11, mit Currysoße a1,g, dazu Parboildreis, Dessert

III

Wiener Tafelspitz I, auf milder Meerrettichsoße a1,g,I,11, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3

Samstag25.10.2025

I

Feine Kürbis-Kokos-Kartoffelsuppe g, Dessert

II

Herzhafte Knackwurst B,1,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Bayrisch Kraut g,B,3, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

Sonntag26.10.2025

I

Szegediner Gulasch a1,g,B,11,4, mit Sauerkraut B,3, 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, 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

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

Windsor Salat
Salat, süß-saure Champignons, Knollensellerie, Gewürzgurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbruststreifen, Rote Pfefferkörner, Petersilie, Meerrettich Tomatendressing a,c,f,g,i,j,I,1,11,12,3,6

6

Salatteller "Piroschka"
Salat, Tomate, Gurke, Bunte Paprikastreifen, Möhrenrohkost, Lauchzwiebeln, Mais, Schnittkäsestreifen, Kochschinkenstreifen, Gewürzgurke und mildes Paprikadressing a,c,f,g,i,j,B,1,11,12,3,5

7

Geb. Blumenkohl-Käse-Medallion a,a1,c,f,g,i,j,11, dazu Soße a,a1,c,g,I,A,12,4, Herbstgemüse g, dazu Salzkartoffeln I

8

Baguette "Hähnchenbrust"
Baguette mit Butter, Salatblatt, Hähnchenbrustfilet, Paprika, Gurke, gek. Ei, Schnittlauch a,a1,a2,c,f,g,k,12,5

9

Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher

10

Wildbraten I,j, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,I,A,12,4, mit Butterrosenkohl g, dazu Salzkartoffeln I