

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.

Kulinarische Höhepunkte

ab Mittwoch, 05.11.2025



Martinsgansessen

- in der Gaststätte -

**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

10.11.2025 – 23.11.2025

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 10.11.2025

- I Gemüsesuppe "Quer durch den Garten" i,3,4, Frisches Obst
- II Pan. Hähnchenschnitzel 11, auf Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln i, Frisches Obst
- III Herzhafte Knackwurst B,1,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Bayrisch Kraut g,B,3, dazu Salzkartoffeln i

Dienstag 11.11.2025

- I Geb. Gemüsefrikadelle a,a1,c,11, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Salzkartoffeln i, Joghurt g,6
- II Hähnchenbrustfilet natur 11, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln i
- III Fläminger Senfbraten vom Schwein i,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, dazu buntes Gemüse g, dazu Salzkartoffeln i

Mittwoch 12.11.2025

- I Gekochtes Ei c,12, mit Bautzner Senfsoße a1,g,j,11, dazu Püree g,3,4, Rote Bete Salat e
- II Blumenkohl-Seelachs-Ragout in Dillrahmsoße darin Kapern a1,d,g,11,12, dazu Salzkartoffeln i, Rote Bete Salat e
- III 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

Donnerstag 13.11.2025

- I Milchreis g, mit Zucker/Zimt, und Apfelmus
- II Bratwürstchen "ungarisch" i,j,B,11,12,5, mit Letschosoße 12, dazu Püree g,3,4, und Apfelmus
- III Seelachsfilet mit Porreefüllung a,a1,d,g,11, zu Zitronenbuttersoße a1,g,11,12, dazu Salzkartoffeln i

Freitag 14.11.2025

- I Spirellis a,a1,c, mit fruchtiger Tomatensoße a,a1,c,g,12, Dessert
- II Putenrollbraten i,2, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln i, Dessert
- III Schweinekammsteak "Holzfäller" mit Zwiebeln, Speck und Gewürzgurkenwürfeln B,11,12, Buttererbsen g, dazu Salzkartoffeln i

Samstag 15.11.2025

- I Linsensuppe "süß-sauer" mit Rauchfleischleinlage und Reinsdorfer Rotwurst a,i,B,3, Dessert
- II Kaßlerbraten i,B,1,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Grünkohl g,B,3, dazu Salzkartoffeln i, Dessert

Sonntag 16.11.2025

- I Putenbrustgeschnetzeltes "Hawaii" mit Ananas und Sojasoße abgeschmeckt a,a1,f,11,4, dazu Parboildreis, Dessert
- II Paprika-Curry Hähnchenschenkel 2, in milder Ananas-Currysoße a1,g, 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 Schweineschnitzel auf grünem Salat a,a1,c,B,11, dazu Kartoffel-Eiersalat a,c,f,g,i,j,I,B,1,11,12,2,3,5 Rohkostbeilage
- 5 Griechischer Salat
Eisbergsalat, Weißkrautsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Feta Käse, Oliven, Zwiebelringe, Petersilie, hausgemachter Tzazikiquark g,12
- 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 Spinat-Käse-Knuspermedallion a1,a5,c,g,11, dazu Käsesoße g,4,5, Bandnudeln a1,c
- 8 Baguette "Roher Schinken"
Baguette mit Butter, Salatblatt, rohem Schinken, Tomate, Paprika, gek. Ei, Petersilie a,a1,a2,c,f,g,k,B,12,5
- 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 Wildgulasch "Kartoffel-Gasthaus-Art" j,I,12,4, mit Balsamicorotkohl g,B,3,6, Klöße a,a1,I,11,3

Montag 17.11.2025

- I Möhrensuppe "Hausfrauenart" mit Schweinefleischleinlage a,c,f,g,i,j,B, Frisches Obst
- II Gemüse-Linsen-Bolognese a,c,g,i,12, dazu Spirellis a,a1,c, Pizza-Mix g,1,11,4, Frisches Obst
- III Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, auf etwas Soße a,a1,c,g,I,A,12,4, Wachsbohnen g, mit brauner Butter a,a1,g, dazu Salzkartoffeln i

Dienstag 18.11.2025

- I Eierkuchen a,c,g, mit Zucker, und Apfelmus
- II Jumbofischstäbchen a,d,11,5, mit Kräutersoße a1,g,11,12, Püree g,3,4, Möhren-Weißkrautsalat
- III Wiener Tafelspitz i, mit Meerrettichsoße a1,g,I,11, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3

Mittwoch 19.11.2025

- I Bunte Nudeln a,a1,c, mit Käse-Petersiliensoße g,4,5, Birnenwürfelkompott
- II Hühnerfrikassee "Hausfrauenart" mit Blumenkohl und Champignons a1,g,11,12, dazu Salzkartoffeln i, Birnenwürfelkompott
- III Pan. Jungrinderleber a,a1,i,j,C,11, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Püree g,3,4

Donnerstag 20.11.2025

- I Feine Kürbis-Kokos-Kartoffelsuppe g, hausgemachte Vanillequarkspeise a,c,g,11
- II Gebr. Hähnchenschenkel 2, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln i, hausgemachte Vanillequarkspeise a,c,g,11
- III Rotbarschfilet Natur d,12,5, mit Kräutersoße a1,g,11,12, dazu Salzkartoffeln i, Bohnensalat 11,3

Freitag 21.11.2025

- I Pikantes Eierfrikassee mit Blumenkohl und Champignons a1,c,g,11,12, dazu Salzkartoffeln i, Dessert
- II Backfisch a,d,11,5, mit Petersiliensoße a1,g,11,12, dazu Püree g,3,4, Dessert
- III Hackbraten a,a1,c,f,g,i,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, mit Rahmwirsingkohlgemüse g, dazu Salzkartoffeln i

Samstag 22.11.2025

- I Altdeutsche Sellerierahmsuppe mit gebr. Blutwurstscheiben g,i, Dessert
- II Bratklops a,a1,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Rahmwirsingkohlgemüse g, Salzkartoffeln i, Dessert

Sonntag 23.11.2025

- I Gefüllte Paprikaschote a,a1,c,f,i,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, dazu Parboildreis, Dessert
- II Zwiebelbraten vom Rind i, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Buttererbsen g, Salzkartoffeln i, Dessert

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

- 4 Pan. Hähnchenschnitzel auf grünem Salat 11, dazu bunter Nudelsalat a,a1,c,f,g,i,j,I,B,1,11,12,2,3,5 Rohkostbeilage
- 5 Salatteller "Hawaii"
Salat, Möhrenrohkost, Mais, Kidney Bohnen, Ananas, Schnittkäsestreifen, Croutons, Petersilie, Dressing a,a1,c,f,g,i,j,11
- 6 Fläminger Schäfersalat
Div. Blattsalat, Gurke, Tomat, Paprika, Kidneybohnen, Gebr. Schweinekammstreifen, Frühlingszwiebeln, gek. Ei, Mandarinen, Feta-Käse, Knoblauchdressing a,c,f,g,i,j,B,11,12
- 7 Rührei "Gärtnerinart" mit Zucchini, Paprika, Tomatenwürfel c,12, dazu Salzkartoffeln 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 Schweinemedallions i.B. mit Rahmchampionons a.12. dazu Schubnudeln a,a1,c,n