

Gern begrüßen wir Sie auch in unserem gemütlichen Kartoffel-Gasthaus und Bowlingkeller.

Kernöffnungszeiten:	Mo + Di
	Mi + Do
	Fr
	Sa
	So

Ruhetag
11.30 Uhr – 14.00 Uhr
11.30 Uhr – 20.00 Uhr
11.30 Uhr – 20.00 Uhr
11.30 Uhr – 20.00 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 Liefertags 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, (o) mit Konservierungsstoff, (p) mit Geschmack verstärker, (q) mit Antioxidationsmitteln, (r) mit Farbstoff, (s) mit Phosphat, (t) mit Süßungsmitteln, (u) koffeinhaltig, (v) chininhaltig, (w) geschwärtzt, (x) enthält eine Phenylalaninquelle, (y) enthält pflanzliches Fett, (z) mit Säuerungsmitteln, (aa) mit Flüssiggewürz, (A) enthält Alkohol, (B) enthält Schwein, (C) enthält Rind

*Witterungs- und lieferbedingte Änderungen des Speiseplans vorbehalten.*



DE  
ST 00307  
EG

# 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

**05.01.2026 – 18.01.2026**

#### 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 Wunschesen 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 Canapéés**.

Rufen Sie uns an oder bestellen Sie diese einfach mit auf dem Bestellformular.

**Montag 05.01.2026**

- I Bunte Graupensuppe mit Rauchfleischeinlage a,a3,i,B, Dessert
- II Falscher Hase vom Schwein a,a1,c,f,g,i,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Mischgemüse g, Salzkartoffeln i
- III Gyros "Griechische Art" a1,B,11, dazu Tomatenreis, Tzatzikiquark g

**Dienstag 06.01.2026**

- I Weißkohlsuppe "Hausfrauenart" mit Schweinefleischeinlage g,B,3,4, Dessert
- II Nürnberger Bratwürstchen g,i,B,11,12,5, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Porreerahmgemüse g, dazu Salzkartoffeln i

**Das Essen für den 06.01.2026 wird am 05.01.2026 geliefert.****Mittwoch 07.01.2026**

- I Feine Kürbis-Kartoffelsuppe "Kartoffel-Gasthaus Art", frisches Obst (a1,c,g,i)
- II Schweinegulasch a1,g,B,11,4, dazu Makkaroni a,a1,c, Frisches Obst
- III Verlorenes Ei c,3, auf süß-saurer Specksoße a1,g,B,11,3, dazu Pürréé g,3,4, Frisches Obst

**Donnerstag 08.01.2026**

- I Möhren-Erbensensuppe mit Schweinefleisch a,c,f,g,i,j,B, Dessert
- II Gebackene Dorsch-Nuggets a,d,11, zu Bautzner Senfsoße a1,g,j,11, dazu Pürréé g,3,4, Dessert
- III Kaßlerbraten i,B,1,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Grünkohl g,B,3, Salzkartoffeln i

**Freitag 09.01.2026**

- I Eierkuchen a,c,g, mit Zucker, und Apfelmus
- II Königsberger Kochkllops a,a1,c,f,g,i,j,B, mit Kapernsoße a1,g,11,12, dazu Pürréé g,3,4, Weißkohl-Ananas-Rohkost 11,3
- III Schweinebraten "Pymont" i,B, mit Soße, darin ein paar Sauerkirschen a,a1,c,g,l,A,12,4, Buttererbse n, dazu Salzkartoffeln i

**Samstag 10.01.2026**

- I Zeitzer Wintersuppe mit Champignons, Kartoffeln, Möhren und Tomaten 12, Dessert
- II Hähnchenbrustfilet 11, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Kaisergemüse g, dazu Salzkartoffeln i, Dessert

**Sonntag 11.01.2026**

- I Bratklops a,a1,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Rahmwirsingkohlgemüse g, dazu Salzkartoffeln i, Dessert
- II Altdeutscher Rinderbraten i, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Grünkohl g,B,3, 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 Pan. Hähnchenschnitzel auf grünem Salat 11, dazu fruchtiger Nudelsalat a,a1,c,f,g,i,j,l,B,1,11,12,2,3,5 Rohkostbeilage
- 5 Salatteller "New York"  
Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika, geraspelte Möhre, Weißkohl, geb. Chicken Nuggets, gek. Ei, Schnittlauch, Dressing a,a1,c,f,g,i,j,11,12
- 6 Windsor Salat  
Salat, süß-saure Champignons, Knollensellerie, Gewürzgurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbruststreifen, Rote Pfefferkörner, Petersilie, Meerrettich Tomatendressing a,c,f,g,i,j,l,11,12,3,6
- 7 Chin. Gemüseschnitte "Hong Kong" a,a1,11, auf Soße a,a1,c,g,l,A,12,4, dazu bunter Reis i
- 8 Baguette "Tomate-Mozzarella"  
Baguette mit Butter, Salatblatt, Tomate, Mozzarella, Paprika, Schnittlauch a,a1,a2,c,f,g,k,5
- 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 Wildbraten i,j, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,A,12,4, mit Butterrosenkohl g, dazu Salzkartoffeln i

**Montag 12.01.2026**

- I Muschelnudelsuppe mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse a,a1,c,i, Joghurt g,6
- II Kichererbsen-Curry mit Tomate g,11, dazu Parboildreis, Joghurt g,6
- III Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, mit Soße a,a1,c,g,l,A,12,4, dazu Möhren-Staudenselleriegemüse g, dazu Salzkartoffeln i

**Dienstag 13.01.2026**

- I Grießbrei a,a1,f,g, mit Kirschen
- II Geflügel-Frikadellenbällchen a,a1,c,i,j,11,6, mit Tomatensoße a,a1,c,g,12, dazu Parboildreis, Dessert
- III Cobbelsdorfer Bratkartoffel-Blutwurststeller mit Sauerkraut i,B,1,11,3,4

**Mittwoch 14.01.2026**

- I Bunte Reissuppe "Hausfrauenart" mit Rauchfleisch i,B, Dessert
- II Jumbofischstäbchen a,d,11,5, mit Bautzner Senfsoße a1,g,j,11, dazu Pürréé g,3,4, Apfel-Möhrenrohkost
- III Bunter Schweinegulaschteller mit Gemüse a1,g,B,11,4, dazu Gnoccis a,a1,c,g,i

**Donnerstag 15.01.2026**

- I Spreewälder Kräutersahnequark c,g,j,11,12, dazu Salzkartoffeln i, Banane
- II Schweinebraten "Hausfrauenart" i,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Wintergemüse g, dazu Salzkartoffeln i
- III Gebr. Bulette "Florenz" mit 1 Scheibe Tomate und Mozzarella a,a1,g,j,B, auf Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Butterrosenkohl g, dazu Salzkartoffeln i

**Freitag 16.01.2026**

- I Kräutergrünlöffel c,11, mit Rahmspinat g, dazu Salzkartoffeln i, Dessert
- II Gebr. Leberkäse B,1,12,6, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Bayrisch Kraut g,B,3, dazu Salzkartoffeln i
- III Schollenfilet paniert a,a1,d,11, zu Weißwein-Creme fraiche Soße g,I,A, dazu Salzkartoffeln i

**Samstag 17.01.2026**

- I Wirsingkohlsuppe "Hausfrauenart" mit Schweinefleischeinlage g,B,3,4, Dessert
- II Paprika-Curry-Hähnchenschenkel 2, mit milder Ananas-Currysoße a1,g, dazu Parboildreis, Dessert

**Sonntag 18.01.2026**

- I Ung. Kartoffel-Gulaschsuppe vom Schwein g,B,1,12, Dessert
- II Hirtenrolle "Griechischer Art" gefüllt mit Feta-Käse a,c,f,g, dazu Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Porreerahmgemüse 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 Steirischer Kartoffelsalat a,c,f,g,i,j,l,B,1,11,12,2,3,5, Putenschnitzel a,a1,c,11, Rohkostbeilage
- 5 Italienischer Salat  
Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella, Weintrauben, Zwiebelringe, Weißkrautsalat, Croutons und Dressing a,a1,c,f,g,i,j,11
- 6 Salatteller "Störtebecker"  
Salat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Räucherlachs, Karamellisierte Walnüsse, gek. Ei, mildes Meerrettichdressing a,h3,c,d,f,g,i,j,l,11,12
- 7 Tortelliniauflauf (Gemüsefüllung) mit buntem Gemüse und Pizza-Mix überbacken a,a1,c,g,l,A,1,11,12,4,5
- 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 Wildlachsfilet 11,12, auf Blattspinat a,c,g,i,j, dazu Parboildreis a,c,g,i,j