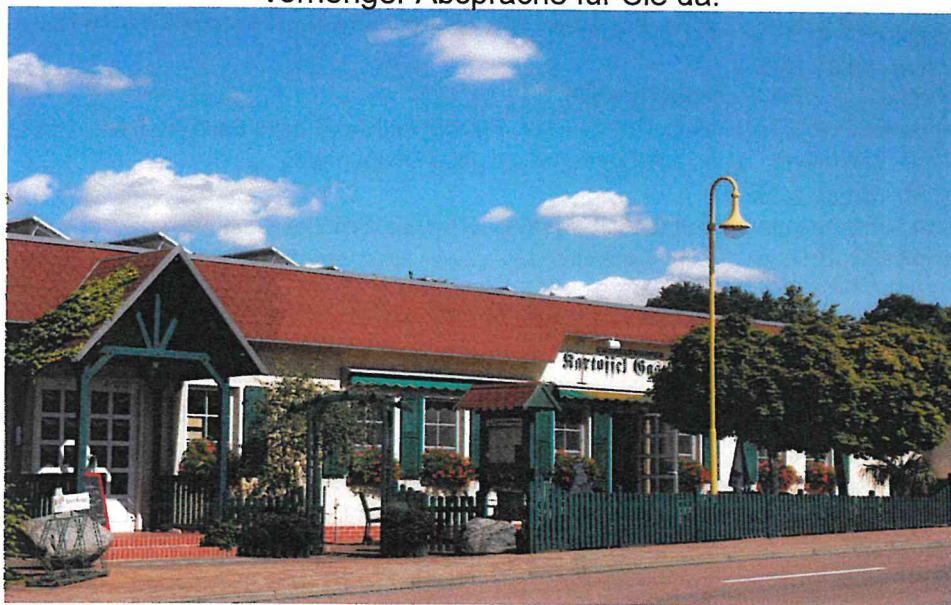


Gern begrüßen wir Sie auch in unserem gemütlichen Kartoffel-Gasthaus und Bowlingkeller.

Kernöffnungszeiten:	Mo + Di	Ruhetag
	Mi + Do	11.30 Uhr – 14.00 Uhr
	Fr	11.30 Uhr – 20.00 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.



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

19.01.2026 – 01.02.2026

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 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 Canapés.

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

- Montag19.01.2026

I Cremige Orangen-Möhren-Kürbissuppe g,3, 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 Schweinekammsteak "Winzerinart" B,11, mit etwas Soße, abgeschmeckt mit Wein darin Weintrauben a,a1,c,g,I,A,11,12,4, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3
- Dienstag20.01.2026

I Grüne Bohnensuppe "Hausfrauenart" mit Schweinefleisch und Kartoffelstückchen g,B,3,4, Joghurt g,6

II Backfisch a,d,11,5, mit Kräutersoße a1,g,11,12, dazu Salzkartoffeln I, Gurkensalat

III Hähnchenbrustfilet natur 11, mit Käse-Weißweinsoße, darin Lauch und Brokkoli g,I,A,4,5, dazu Spirellis a,a1,c
- Mittwoch21.01.2026

I Milchreis g, mit Zucker/Zimt, und Apfelmus

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

III Cobbelsdorfer Schlachteplatte mit Rotwurst, Leberwurst, und Wellfleisch B, dazu Soße a,a1,c,g,I,A,12,4, Grünkohl g,B,3, dazu Salzkartoffeln I
- Donnerstag22.01.2026

I Pastinaken-Möhren-Suppe, Pudding g,6

II Jägerschnitte a1,c,f,g,i,j,B,1,11,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Mischgemüse g, Salzkartoffeln I

III Gefüllte Schweineroulade "Hausfrauenart" a,c,f,g,i,j,B,1,3, Grünkohl g,B,3, Salzkartoffeln I
- Freitag23.01.2026

I Gekochtes Ei c,12, mit Bautzner Senfsoße a1,g,j,11, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

II Pikante Gehacktesstippe vom Schwein mit Gewürzgurkenwürfeln g,I,A,B,11,12,4, dazu Püree g,3,4, Dessert

III Schlemmerfilet "Bordelaise" a,a1,11,7, mit Kräutersoße a1,g,11,12, dazu Salzkartoffeln I
- Samstag24.01.2026

I Altdeutsche Kohlrübensuppe mit Schweinefleisch g,B, Dessert

II Gebr. Wirsingkohlroulade a,a1,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, dazu Salzkartoffeln I, Dessert
- Sonntag25.01.2026

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

II Zwiebelbraten vom Rind i, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,I,A,12,4, mit Butterbohnen 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 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 Salatteller "Hawaii" Salat, Möhrenrohkost, Mais, Kidney Bohnen, Ananas, Schnittkäsestreifen, Croutons, Petersilie, Dressing a,a1,c,f,g,i,j,11

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 Griechischer Kartoffelauflauf (vegetarisch) mit Tomaten, Paprika und gekochtem Ei, mit Feta Käse überbacken a1,g,4,5

8 Baguette mit Butter, Salatblatt, Bulettscheiben, Paprika, Tomate, gek. Ei, Schnittlauch (a1,c,g,i,j)

9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher

10 Lasagne Bolognese a1,g,I,C,11

- Montag26.01.2026

I Linsensuppe "Gärtnerinart" mit buntem Gemüse a,i,3, Dessert

II Hähnchenbrustfilet 11, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I

III Schweinebraten i,B, mit Champignonrahmsoße "Försterin" mit Preiselbeeren a,a1,c,g,I,A,12,4, Butterbohnen g, dazu Salzkartoffeln I
- Dienstag27.01.2026

I Buntes Eierfrikassee mit Blumenkohl a1,c,g,11,12, dazu Parboildreis, Weißkohl-Ananas-Rohkost 11,3

II Wurstgulasch "Hausfrauenart" a,c,g,i,j,I,B,1,12,2,3,5, mit Hörnchennudeln a1,c, Dessert

III Schweinekammsteak "ou four" B,11, mit Würzfleisch a,a1,f,g,i,I,B,11,12,4, und Pizza-Mix überbacken g,1,11,4, Rosenkohl g, dazu Salzkartoffeln I
- Mittwoch28.01.2026

I Kartoffel-Sellerie-Käsecremesuppe mit Tomatenwürfeln g,i,4,5

II Seelachsfilet mit Porreefüllung a,a1,d,g,11, dazu Petersiliensoße a1,g,11,12, dazu Püree g,3,4, Möhren-Weißkrautsalat

III Wiener Tafelspitz vom Rind i, auf milder Meerrettichsoße a1,g,I,11, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3
- Donnerstag29.01.2026

I Pancake a,c,g,11, mit Erdbeersoße (kalt)

II Hähnchenkeule 2, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

III Wiener Würstchen i,j,B,1,3,5, auf Sauerkraut B,3, dazu Erbspüree B
- Freitag30.01.2026

I Gelbe Erbsensuppe "Hausfrauenart" mit Wiener i,j,B,1,3,5, Frisches Obst

II Gemüsefrikadelle a,a1,c,11, mit Rahmsoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Blumenkohl mit Holländischer Soße a,a1,c,f,g,i,j, dazu Salzkartoffeln I

III Schwäbischer Schupfnudelteller mit Kaßler und Sauerkohl a,a1,c,g,i,B,1,3
- Samstag31.01.2026

I Russische Soljanka mit Rauchfleischeinlage und Salamistreifen a1,i,B,1,11,12,2,3,4, Dessert

II Rindergulasch "Hausfrauenart" a1,g,I,A,C,11,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, Salzkartoffeln I, Dessert
- Sonntag01.02.2026

I Gekochtes Ei "Königsberger Art" c,12, mit Kapernsoße a1,g,11,12, dazu Püree g,3,4, Dessert

II Putenrollbraten i,2, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, mit Rosenkohl 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 Pan. Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, dazu Rheinischer Kartoffelsalat a,c,f,g,i,j,I,B,1,11,12,2,3,5, Rohkostsalat 11,3

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 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 Veg. Hackbällchen a,a1,c,f,11,5, mit Tomatensoße a,a1,c,g,12, Spirellis a,a1,c

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

9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher

10 Handgewickelte Rinderroulade i,j,C,1,11,12,3,6, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,I,A,12,4, Apfelrotkohl g,B,3,6,dazu Salzkartoffeln I