

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

Kernöffnungszeiten:

Mo + Di

Mi + Do

Fr

Sa

So

Ruhetag

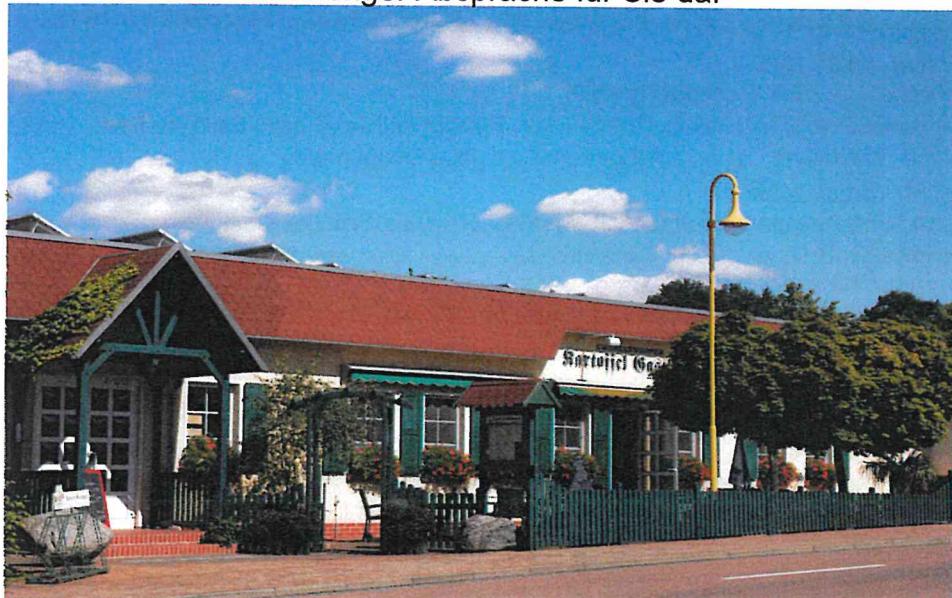
11.30 Uhr – 14.00 Uhr

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 Lieferabtes 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) Queenensandnuss, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid und Sulfite, (m) Lupinen, (n) Weichtiere, (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Geschmackstverstärker, (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-cobbelndorf.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 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 Cobbelsdorff 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.

DE
ST 00027
EG

Montag 19.01.2026

- 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

Dienstag 20.01.2026

- I Grüne Bohnensuppe "Hausfrauenart" mit Schweinefleisch und Kartoffelstückchen g,B,3,4, Joghurt g,6
- II Backfisch a,d,11,5, mit Kräutersoße a,1,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

Mittwoch 21.01.2026

- 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

Donnerstag 22.01.2026

- I Pastinaken-Möhren-Suppe, Pudding g,6
- II Jägerschnitte a,1,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

Freitag 23.01.2026

- I Gekochtes Ei c,12, mit Bautzner Senfsoße a,1,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 a,1,g,11,12, dazu Salzkartoffeln I

Samstag 24.01.2026

- 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

Sonntag 25.01.2026

- 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 Kartoffelaufauflauf (vegetarisch) mit Tomaten, Paprika und gekochtem Ei, mit Feta Käse überbacken a,1,g,4,5
- 8 Baguette mit Butter, Salatblatt, Bulettscheiben, Paprika, Tomate, gek. Ei, Schnittlauch (a,1,c,g,i,j)
- 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 Lasagne Bolognese a,1,g,i,C,11

Montag 26.01.2026

- 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 "Fürsterin" mit Preiselbeeren a,a1,c,g,I,A,12,4, Butterbohnen g, dazu Salzkartoffeln I

Dienstag 27.01.2026

- I Buntes Eierfrikasseé mit Blumenkohl a,1,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 a,1,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

Mittwoch 28.01.2026

- I Kartoffel-Sellerie-Käsecrèmesuppe mit Tomatenwürfeln g,i,4,5
- II Seelachsfilet mit Porreefüllung a,a1,d,g,11, dazu Petersiliensoße a,1,g,11,12, dazu Püree g,3,4, Möhren-Weißkrautsalat
- III Wiener Tafelspitz vom Rind I, auf milder Meerrettichsoße a,1,g,I,11, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3

Donnerstag 29.01.2026

- 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

Freitag 30.01.2026

- 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

Samstag 31.01.2026

- I Russische Soljanka mit Rauchfleischeinlage und Salamistreifen a,1,i,B,1,11,12,2,3,4, Dessert
- II Rindergulasch "Hausfrauenart" a,1,g,I,A,C,11,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, Salzkartoffeln I, Dessert

Sonntag 01.02.2026

- I Gekochtes Ei "Königsberger Art" c,12, mit Kapernsoße a,1,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