

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

Kernöffnungszeiten: **Mo - Fr** **Ruhetag**
Sa 11.30 Uhr – 20.00 Uhr
So 11.30 Uhr – 17.00 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 Konservierungsmitteln, (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

16.02.2026 – 01.03.2026

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 Wunscheschen 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 16.02.2026**
- I Feine Blumenkohlrahmsuppe "Hausfrauenart" a,a1,c,f,g,i,j,l,A, Frisches Obst
 - II Szegediner Gulasch a1,g,B,11,4, mit Sauerkraut B,3, dazu Salzkartoffeln I, Frisches Obst
 - III Hirschbraten i,j, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I
- Dienstag 17.02.2026**
- I Gebackene Brokkoli-Nuß Ecke a,a1,h2,c,11, zu Blumenkohl mit Holländischer Soße a,a1,c,f,g,i,j, dazu Salzkartoffeln I
 - II Hähnchenbrustfilet 11, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I
 - III Seelachsfilet mit Sesampanade a,a1,k,11,7, mit Orangenbuttersoße a1,g,11,3, dazu Salzkartoffeln I, Bohnensalat 11,3
- Mittwoch 18.02.2026**
- I Eierkuchen a,c,g, mit Zucker, und Apfelmus
 - II Pikante Gehacktesstippe vom Schwein mit Gewürzgurkenwürfeln g,l,A,B,11,12,4, dazu Püree g,3,4, und Apfelmus
 - III Rustikaler Kaßler-Wirsing-Teller mit Senf und Creme fraiche verfeinert g,B, mit Spirellis a,a1,c
- Donnerstag 19.02.2026**
- I Spirellis a,a1,c, mit Käserahmsoße g,4,5, Birnenwürfelkompott
 - 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 Hamburger Schnitzel mit Spiegelei obenauf a,a1,c,B,11, dazu Bratkartoffeln B,11
- Freitag 20.02.2026**
- I Altberliner Kartoffelsuppe mit gebr. Wiener Würstchenscheiben g,i,j,B,1,3,5, Dessert
 - II Pan. Alaskaseelachsfilet "Spinat-Käse" a,a1,d,g,11, mit Kräutersoße a1,g,11,12, dazu Püree g,3,4, Rote Bete Salat 6
 - III Spanferkelrollbraten i,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, mit Möhren-Kohlrabigemüse g, dazu Salzkartoffeln I
- Samstag 21.02.2026**
- I Wirsingkohlsuppe "Hausfrauenart" mit Schweinefleischeinlage g,B,3,4, Dessert
 - II Hackbällchen a,a1,j,B, mit Waldpilzrahmsoße g,11, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3, Dessert
- Sonntag 22.02.2026**
- I Eisbein gebraten und ausgelöst i, mit Soße a,a1,c,g,l,A,12,4, Sauerkraut B,3, dazu Salzkartoffeln I, Dessert
 - II Hirschgulasch j,l,A,12,4, mit 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 Chicken Nuggets a,a1,11 dazu bunter Porree-Reissalat mit Kirschtomaten a,c,f,g,i,j,l,B,1,11,12,2,3,5 Rohkostbeilage
 - 5 Salatteller "Wilddieb"
Blattsalat, Gurke, Tomate, süß-saure Champignons, geraspelte Möhren, Weißkraut, Schnittkäsestreifen, Salamistreifen, gek. Ei, Petersilie, Preiselbeer dressing a,c,f,g,i,j,B,1,11,12,2,3,4
 - 6 Bäuerlicher Salat
Salat, Gurke, Tomaten, Selleriesalat, Walnüsse, Kochschinken, Croutons, gek. Ei, Petersilie, Kräuterdressing a,a1,h3,c,f,g,i,j,B,1,11,12,3,5,6
 - 7 Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit Spätzle und Pizza-Mix überbacken a,a1,c,f,g,1,11,4,5
 - 8 Baguette "Schnittkäse"
Baguette mit Butter, Salatblatt, Schnittkäse, Radieschen, 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 Schweinemedallions i,B, mit Rahmchampignons g,12, dazu Schupfnudeln a,a1,c,g

- Montag 23.02.2026**
- I Linsensuppe "Gärtnerinart" mit buntem Gemüse a,i,3, Dessert
 - II Spreewälder Senfrahmgulasch a1,g,j,B,11,12,4, mit Butterbohnen g, dazu Salzkartoffeln I, Dessert
 - III Bulette a,a1,j,B, mit Feta-Käse und Lauch g, Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Buttererbsen g, dazu Salzkartoffeln I
- Dienstag 24.02.2026**
- 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 Geschnetzeltes "Stroganoff" vom Rind mit Champignons und Gewürzgurkenwürfeln g,C,12,4, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3
- Mittwoch 25.02.2026**
- I Kräuterrührei c,11, mit Rahmspinat g, dazu Salzkartoffeln I, Dessert
 - II Lose Reinsdorfer Rotwurst a,a1,f,j,l,B,1, mit Sauerkraut B,3, dazu Salzkartoffeln I
 - III Wildschweinbraten i,j,B, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Porreerahmgemüse g, dazu Salzkartoffeln I
- Donnerstag 26.02.2026**
- I Buchstabennudelsuppe mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse a,a1,c,i, Dessert
 - II Gekochtes Ei c,12, in süß-saurer Soße g,B,11,3, dazu Püree g,3,4, Dessert
 - III Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, auf etwas Soße a,a1,c,g,l,A,12,4, Wachsbohnen g, mit brauner Butter a,a1,g, dazu Salzkartoffeln I
- Freitag 27.02.2026**
- I Buntes Eierfrikassee mit Blumenkohl und Gemüse darin a1,c,g,11,12, dazu Parboildreis, Dessert
 - II Gebackene Chicken Nuggets a,a1,11, mit Tomatensoße a,a1,c,g,12, Hörnchennudeln a1,c, Dessert
 - III Knusperseelachsfilet "Tomate" a,a1,d,11, mit Petersilien-Meerrettichsoße a1,g,l,11, dazu Salzkartoffeln I, Rotkohlrohkost
- Samstag 28.02.2026**
- I Bunte Graupensuppe mit Rauchfleischeinlage a,a3,i,B, Dessert
 - II Nürnberger Bratwürstchen g,i,j,B,11,12,5, mit Letschosoße 12, dazu Püree g,3,4, Dessert
- Sonntag 01.03.2026**
- I Hacksteak a,a1,j,B, mit Elsässer Lauchsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3, Dessert
 - II Wildschweingulasch j,l,A,B,12,4, mit 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 Bulette auf grünem Salatblatt a,j,B, dazu Mayonnaisensalat a,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 Chef- Salat
Salat, Gurke, Tomate, Mais, Kidney Bohne, gek. Ei, Thunfisch, Pfirsichwürfel, Lauchzwiebel, Reibekäse, Petersilie, Croutons, Dressing a,a1,c,d,f,g,i,j,11,12,4
 - 7 Farfalle a,a1,c, dazu helle Sauce mit Blattspinat und Champignons a1,g,i,11
 - 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 Gebr. Kaninchenkeule i,11, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Balsamicorotkohl g,B,3,6, dazu Klöße g