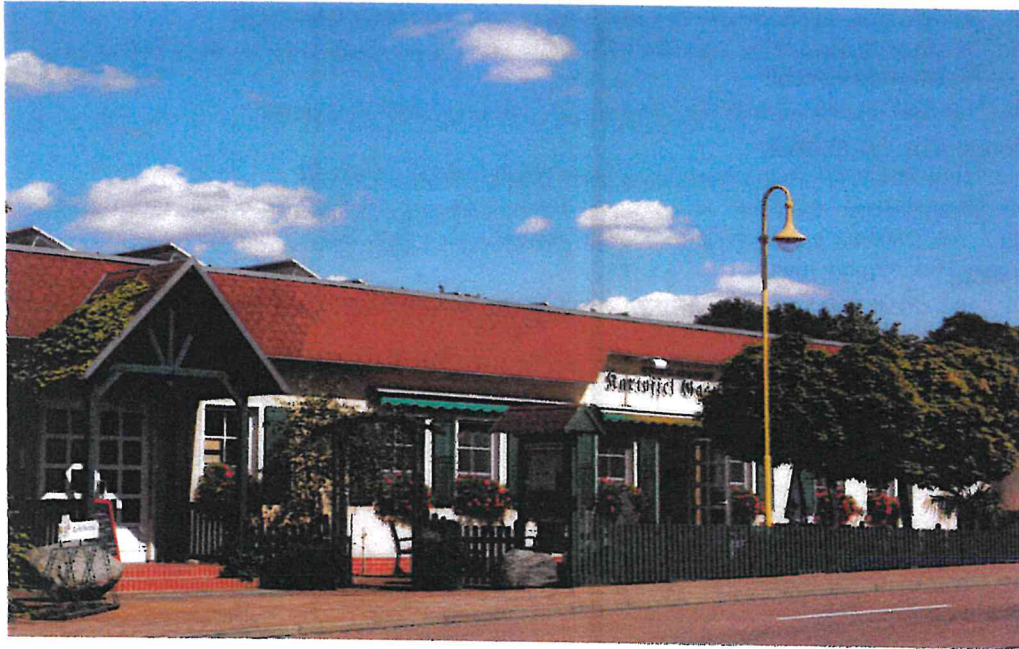


Gern begrüßen wir Sie auch in unserem gemütlichen Kartoffel-Gasthaus und Bowlingkeller.

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 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

02.03.2026 – 15.03.2026

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 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 02.03.2020**
- I Möhren-Erbsensuppe mit Kartoffelstückchen a,c,f,g,i,j,B, Frisches Obst
 - II Schichtkohl (Weißkohl, Hackfleisch) a1,g,B, dazu Salzkartoffeln i, Frisches Obst
 - III Nürnberger Bratkartoffel-Gemüseteller b,11, mit kleinen Nürnberger Bratwürstchen g,i,j,B,11,12,5
- Dienstag 03.03.2020**
- I Feine Pastinaken-Möhren-Suppe, Dessert
 - II Schweinebraten "Hausfrauenart" i,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Bayrisch Kraut g,B,3, Salzkartoffeln i
 - III Jungrinderleber a,a1,i,j,C,11, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, Püree g,3,4
- Mittwoch 04.03.2020**
- I Milchreis g, mit Zucker/Zimt, und Apfelmus
 - II Gebr. Kohlroulade a,a1,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, dazu Salzkartoffeln i
 - III Schweinekrustenbraten i,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Sauerkraut b,3, dazu Salzkartoffeln i
- Donnerstag 05.03.2020**
- I Florentiner Tomatensuppe mit Reis und Kochklößchen a,a1,c,g,j,B,12, Pudding g,6
 - II Gebr. Leberkäse b,1,12,6, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Bayrisch Kraut g,B,3, Salzkartoffeln i
 - III Schweineschnitzel "Nach Teufels Art" a,a1,c,B,11, mit einer Paprika-Pfefferrahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,3,4, dazu Schupfnudeln a,a1,c,g
- Freitag 06.03.2020**
- I Gekochtes Ei c,12, mit Bautzner Senfsoße a1,g,j,11, dazu Püree g,3,4, Frisches Obst
 - II Spirellis a,a1,c, Tomatensoße mit Jagdwurstwürfeln a,c,g,i,j,l,B,1,12,2,3,5, Pizza-Mix g,1,11,4, Frisches Obst
 - III Pangasiusfilet natur a,a1,d,12, mit Zitronenbuttersoße a1,g,11,12, Mischgemüse g, dazu Salzkartoffeln i
- Samstag 07.03.2020**
- I Serbischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch und Kartoffelstückchen b,3, Dessert
 - II Schweinebraten i,B, dazu Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, mit Schwarzbier abgeschmeckt a,a3,A, mit Speckbohnen b, dazu Salzkartoffeln i, Dessert
- Sonntag 08.03.2020**
- I Gebr. Schweinebauch i,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Porreeahmgemüse g, dazu Salzkartoffeln i, Dessert
 - II Rindergulasch "Hausfrauenart" a1,g,l,A,C,11,4, 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. 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 Kopenhagener Salat
Grüner Salat, Gurke, Tomate, grüne Bohnen süß-sauer, Rotkrautsalat, Schnittkäsestreifen, Kochschinkenstreifen, Pfirsichwürfel, gek. Ei, Petersilie, Dressing a,c,f,g,i,j,l,B,1,11,12,3,5
 - 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 Kartoffeltaschen mit einer Frischkäse Kräuter Füllung g,11, dazu eine Kräuterrahmsoße a1,g,11,12
 - 8 Baguette "Camembert"
Baguette mit Butter, Salatblatt, Camembertscheiben, Paprika, Radieschen, gek. Ei, Schnittlauch a,a1,a2,c,f,g,k,12,5
 - 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
 - 10 Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 11, in cremiger Dillsoße a1,g,11,12, dazu gegrilltes mediteranes Gemüse g,11, und Schupfnudeln a,a1,c,g

- Montag 09.03.2020**
- I Grießbrei a,a1,f,g, mit heißen Früchten
 - II Panierte Jägerschnitte a1,c,f,g,i,j,B,1,11,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Mischgemüse g, dazu Salzkartoffeln i
 - III Kaßler-Pilz-Lauch-Geschnetzeltes in Creme fraiche Soße g,B,11, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3
- Dienstag 10.03.2020**
- I Chili con Carne mild gewürzt a1,B,1,11,12, dazu Parboildreis, Apfel-Möhrenrohkost
 - II Jumbofischstäbchen a,d,11,5, mit Bautzner Senfsoße a1,g,j,11, dazu Püree g,3,4, Apfel-Möhrensalat
 - III Rheinischer Sauerbraten vom Rind i,l,A,3, mit Rotweinsahnesoße, darin ein paar Rosinen a,a1,c,g,l,A,12,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln i
- Mittwoch 11.03.2020**
- I Spirellis a,a1,c, mit fruchtiger Tomatensoße a,a1,c,g,12, Birnenwürfelkompott
 - II Thüringer Bratwurst i,j,B,11,12,5, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Sauerkraut b,3, dazu Püree g,3,4, Birnenwürfelkompott
 - III Paprika-Schweinefleisch mit Pfirsichen g,B,11,12, und mildem Curryreis
- Donnerstag 12.03.2020**
- I Gemüse-Linsen-Bolognese a,c,g,i,12, dazu Makkaroni a,a1,c, Dessert
 - II Königsberger Kochklops a,a1,c,f,g,i,j,B, mit Kapernsoße a1,g,11,12, dazu Salzkartoffeln i, Dessert
 - III Lose Reinsdorfer Leberwurst a,a1,B, mit Sauerkraut b,3, dazu Salzkartoffeln i
- Freitag 13.03.2020**
- I Geb. Fischburger a,a1,d,j,11, mit Schnittlauchsoße a1,g,11,12, Kaisergemüse g, Salzkartoffeln i, Frisches Obst
 - II Schweinegulasch a1,g,B,11,4, mit Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln i, Frisches Obst
 - III Schweinebraten "Hubertus" i,B, auf Waldpilzrahmsoße g,11, dazu Spätzle a,a1,c,f,g
- Samstag 14.03.2020**
- I Champignon-Kartoffelrahmsuppe mit Fleischklößchen a1,g,l,A,B,11,12, Dessert
 - II Pikantes Schweinenierenragout in Rotweinsahnesoße a1,l,A,B,12,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Püree g,3,4, Dessert
- Sonntag 15.03.2020**
- I Putenbrustgeschnetzeltes "Hawaii" mit Ananas und Sojasoße verfeinert a,a1,f,11,4, dazu milder Curryreis, Dessert
 - II Schweinebraten i,B, mit Champignonrahmsoße "Försterin" mit Preiselbeeren a,a1,c,g,l,A,12,4, 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 Kaßlerbraten auf grünem Salat i,B,1,3, dazu Kartoffelsalat a,c,f,g,i,j,l,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 Salatteller "Schweden"
Gurke, Tomate, Paprika, Möhrenrohkost, Gebackene Dorschknuggets, gek. Ei, Petersilie, Dressing a,c,d,f,g,i,j,11,12
 - 7 Veg. Schnitzel a,a1,a5,i,11, mit Soße a,a1,c,g,l,A,12,4, Kaisergemüse g, dazu Salzkartoffeln i
 - 8 Baguette "Roher Schinken"
Baguette mit Butter, Salatblatt, rohem Schinken, Paprika, Radieschen, gek. Ei und Schnittlauch a,a1,a2,c,f,g,k,B,12,5
 - 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
 - 10 Wildlachsfilet 11 12. mit Zitronenbuttersoße a1,a,11,12. dazu buntes Gemüse a. Salzkartoffeln i