

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

16.03.2026 – 29.03.2026

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 16.03.2026

- I Kartoffelsuppe "Hausfrauenart" mit Wiener Würstchen g,i,j,B,1,3,5, Frisches Obst
- II Blumenkohl-Käse-Medallion a,a1,c,f,g,i,j,11, mit Sauce Hollandaise a,c,f,g,i,j, dazu Salzkartoffeln I, Frisches Obst
- III Herzhafte Knackwurst b,1,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Grünkohl g,B,3, Salzkartoffeln I

Dienstag 17.03.2026

- I Feine Blumenkohl-Brokkoli-Käsesuppe a,a1,c,f,g,i,j,l,A, Dessert
- II Falscher Hase vom Schwein a,a1,c,f,g,i,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, mit Möhren-Erbsen-Kohlrabigemüse g, dazu Salzkartoffeln I
- III Schwäbischer Kaßler Schupfnudelteller mit Sauerkohl a,a1,c,g,i,B,1,3

Mittwoch 18.03.2026

- I Eierkuchen a,c,g, mit Zucker, und Apfelmus
- II Ungarischer Gulasch vom Schwein b,11,12, dazu Makkaroni a,a1,c, und Apfelmus
- III Schweinekammsteak "Hawaii" mit Ananas u, Pizza Mix g,B,1,11,4, auf etwas Soße a,a1,c,g,l,A,12,4, Prinzessbohnen g, dazu Salzkartoffeln I

Donnerstag 19.03.2026

- I Bunte Fadennudelsuppe mit Hühnerfleisch und bntem Gemüse a,a1,c,i, hausgemachte Zitronenquarkspeise a,c,g,11,12
- II Blumenkohl-Seelachs-Ragout in Dillsahnesoße mit Kapern darin a1,d,g,11,12, dazu Parboildreis, Möhren-Weißkrautsalat
- III Exotisches Rindergeschnetzeltes mit Ananas, Curry und Kokosmilch a1,C,4, Spirellis a,a1,c

Freitag 20.03.2026

- I Linsen-Gulaschsuppe mit Pastinaken, Tomate und Sellerie a,a1,c,g,l,l,A,12,4, Dessert
- II Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, auf etwas Soße a,a1,c,g,l,A,12,4, Leipziger Allerlei g, Salzkartoffeln I
- III Seelachsfilet mit Porreefüllung a,a1,d,g,11, zu Weißwein-Creme-fraiche Soße g,l,A, dazu Salzkartoffeln I

Samstag 21.03.2026

- I Feine Champignonrahmsuppe dazu Buttercroutons a1,g,l,A,11,12, Dessert
- II Spießbraten vom Schwein i,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Bayrisch Kraut g,B,3, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

Sonntag 22.03.2026

- I Hähnchenbrustfilet "Südsee" 11, mit Curry-Kokossoße mit Ananas und Lauch a1,g, dazu Parboildreis, Dessert
- II Wiener Lebergulasch a1,l,A,B,11,12,4, mit Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Püree g,3,4, 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 Pusta Salat
Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Paprika, Zwiebelringe, gebratene Salamistreifen, gek. Ei, Petersilie, Dressing a,c,f,g,i,j,B,1,11,12,2,3,4
- 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. Süßkartoffel-Curry mit Kirchererbsen und mit Kokosmilch abgeschmeckt 11
- 8 Baguette "Kochschinken"
Baguette mit Butter, Salatblatt, Kochschinken, Gurke, Tomate, gek. Ei, Petersilie a,a1,a2,c,f,g,k,B,1,12,3,5
- 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 Kalbsgulasch a,a1,g,l,C,11,4, Romanescoröschen a,c,f,g,i,j, dazu Salzkartoffeln I

Montag 23.03.2026

- I Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika a,a1,a2,k,12, Dessert
- II Gebr. Bulette a,a1,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, mit Möhren-Kohlrabigemüse g, dazu Salzkartoffeln I
- III Bratwürstchen "ungarisch" i,j,B,11,12,5, mit Letschosoße 12, dazu Püree g,3,4, Dessert

Dienstag 24.03.2026

- I Spreewälder Kräutersahnequark c,g,j,11,12, dazu Salzkartoffeln I, Banane
- II Hähnchenbrustfilet 11, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I
- III Gebr. Currywurst mit hausgemachter Currysoße a1,f,g,i,j,B,1,12,2,5, dazu Kartoffelspalten 11,5

Mittwoch 25.03.2026

- I Grüne Bohnensuppe Hausfrauenart" mit Rauchfleisch g,B,3,4, Joghurt g,6
- II Gekochtes Ei c,12, mit süß-saurer Soße g,B,11,3, dazu Püree g,3,4, Möhrenrohkost
- III Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" gefüllt mit Schinken und Käse a,c,g,1,11,3,5, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Butterrosenkohl g, dazu Salzkartoffeln I

Donnerstag 26.03.2026

- I Pikantes Eierfrikasseé mit Blumenkohl a1,c,g,11,12, dazu Parboildreis, Pfirsichwürfelkompott 12
- II Spirellis a,a1,c, mit Sauce Bolognese a,a1,c,g,B,12, Pizza-Mix g,1,11,4, Pfirsichwürfelkompott 12
- III Cobbeisdorfer Bauerteller mit Schweinekammsteak, kleinem Bratwürstchen und Zwiebelringe a,c,f,g,i,j,B,11,5, dazu Bratkartoffeln b,11, Bier- Senfsoße a,a3,j,A

Freitag 27.03.2026

- I Bunte Graupensuppe mit Rauchfleischeinlage a,a3,i,B, Dessert
- II Backfischfilet a,d,11,5, mit Kräutersoße a1,g,11,12, dazu Püree g,3,4, Gurkensalat
- III Kaßlerbraten i,B,1,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Bayrisch Kraut g,B,3, dazu Salzkartoffeln I

Samstag 28.03.2026

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

Sonntag 29.03.2026

- I Gefüllte Paprikaschote a,a1,c,f,i,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, dazu Salzkartoffeln I, Dessert
- II Geschnetzeltes "Stroganoff" vom Rind mit Champignons und Gewürzgurkenwürfel g,c,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 Schweineschnitzel auf grünem Salat a,a1,c,B,11, dazu Kartoffel-Eiersalat a,c,f,g,i,j,l,B,1,11,12,2,3,5 Rohkostbeilage
- 5 Salatteller "Frühlingszeit"
Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Frühlingszwiebeln, Radieschen, Ananas, Hähnchenbruststreifen, gek. Ei, Petersilie, Kräuter dressing a,c,f,g,i,j,11,12
- 6 Salatteller "Hamburg"
Salat, Gurke, Mais, Tomate, Paprika, Räucherlachs, gek. Landei, Croutons und Dressing a,a1,c,d,f,g,i,j,11,12
- 7 Gefüllte Eierkuchen mit Quark/Rosine a,a1,c,g,11,4,5, dazu Schokosoße g,11
- 8 Baguette "Backfisch"
Baguette mit Kräuter majonaise, Salatblatt, Backfisch, grüne Gurke, Petersilie a,a1,a2,c,d,f,g,i,j,k,11,5
- 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,l,A,12,4, Balsamicorotkohl g,B,3,6, dazu Klöße g