

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

Kernöffnungszeiten:	<b>Mo - Di</b>	<b>Ruhetag</b>
	Mi – Fr	11.30 Uhr – 14.00 Uhr
	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

**13.04.2026 – 26.04.2026**

### 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.**

*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 13.04.2026**

- I Linsensuppe "Gärtnerinart" mit buntem Gemüse a,i,3, Frisches Obst
- II Hörnchennudeln a1,c, mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln a,c,g,i,j,l,B,1,12,2,3,5, Pizza-Mix g,1,11,4, Frisches Obst
- III Seelachsfilet mit Porreefüllung a,a1,d,g,11, dazu Petersilien-Meerrettichsoße a1,g,l,11, dazu Salzkartoffeln I

**Dienstag 14.04.2026**

- I Gekochtes Ei c,12, mit süß-saurer Soße g,b,11,3, dazu Püree g,3,4, Gurkensalat
- II Lose Reinsdorfer Rotwurst a,a1,f,j,l,B,1, mit Sauerkraut b,3, dazu Salzkartoffeln I
- III Kaßlerbraten "Hawaii" mit Ananas i,b,1,3, auf Käse-Weißweinsoße g,l,A,4,5, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3

**Mittwoch 15.04.2026**

- I Milchreis g, mit Zucker/Zimt, und Apfelmus
- II Kochklößchen a,a1,c,f,g,i,j,B, mit Kräutersoße a1,g,11,12, dazu Püree g,3,4, und Apfelmus
- III Rindergulasch "Jägerart" mit Champignons und Preiselbeeren darin a1,g,l,A,C,11,12,4, Apfelrotkohl g,b,3,6, dazu Salzkartoffeln I

**Donnerstag 16.04.2026**

- I Feine Käse-Lauchkartoffelsuppe mit Gehacktesgeröstel g,l,A,B,4,5, Dessert
- II Blumenkohl-Seelachs-Ragout in Dillsahnesoße mit Kapern darin a1,d,g,11,12, dazu Parboildreis, Rote Bete Salat e
- III Hamburger Schnitzel mit Spiegelei obenauf a,a1,c,b,11, dazu Bratkartoffeln b,11

**Freitag 17.04.2026**

- I Altdeutsche Gelbe Erbsensuppe mit Wiener Würstchen i,j,b,1,3,5, Dessert
- II Spirellis a,a1,c, mit fruchtiger Tomatensoße a,a1,c,g,12, Dessert
- III Wiener Paprika-Hähnchenschenkel 2, auf milder Paprikasoße a,a1,c,g,l,A,12,4, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3

**Samstag 18.04.2026**

- I Ung. Kartoffel-Gulaschsuppe vom Schwein g,b,1,12, Dessert
- II Gefüllte Hirtenrolle a,c,f,g, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, mit Möhrengemüse g, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

**Sonntag 19.04.2026**

- I Hacksteak a,a1,j,b, mit Elsässer Lauchsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3, Dessert
- II Schweinebraten "Hausfrauenart" i,b, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Kohlrabigemüse 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 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 "Wilddieb"  
lattsalat, Gurke, Tomate, süß-saure Champignons, geraspelte Möhren, Weißkraut, Schnittkäsestreifen, Salamistreifen, gek. Ei, Petersilie, Preiselbeerdressing a,c,f,g,i,j,l,B,1,11,12,2,3,4
- 6 Fläminger Schäfersalat  
Div. Blattsalat, Gurke, Tomat, Paprika, Kidneybohnen, Gebr. Schweinekammstreifen, Frühlingszwiebeln, gek. Ei, Mandarinen, Feta-Käse, Knoblauchdressing a,c,f,g,i,j,l,B,11,12
- 7 Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit Spätzle und Pizza-Mix überbacken a,a1,c,f,g,1,11,4,5
- 8 Baguette "Hähnchenbrust"  
Baguette mit Butter, Salatblatt, Hähnchenbruststreifen, Paprika, grüne Gurke, gek. Ei, Petersilie a,a1,a2,c,f,g,k,12,5
- 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 Schweinemedailles i,b, mit Rahmchampignons g,12, dazu Schupfnudeln a,a1,c,g

**Montag 20.04.2026**

- I Bunte Fadennudelsuppe mit Geflügelfleisch und buntem Gemüse a,a1,c,i, Pudding g,6
- II Gebackene Gemüsefrikadelle a,a1,c,11, mit Currysoße a1,g, dazu Parboildreis, Pudding g,6
- III Geschnetzeltes "Stroganoff" vom Rind mit Champignons und Gewürzgurkenwürfel g,c,12,4, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3

**Dienstag 21.04.2026**

- I Spreewälder Kräutersahnequark c,g,j,11,12, dazu Salzkartoffeln I, Banane
- II Putenstreifen in Kräutersoße a1,g,11,12, dazu Parboildreis, Banane
- III Wiener Würstchen i,j,b,1,3,5, auf Sauerkraut b,3, mit Erbspüree b

**Mittwoch 22.04.2026**

- I Pancake a,c,g,11, mit Erdbeersoße
- II Pan. Hähnchenschnitzel 11, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,b,3,6, dazu Salzkartoffeln I
- III Brathering "Hausfrauenart" a,a1,d,j,12,4, dazu Salzkartoffeln I, Weißkohl-Ananas-Rohkost 11,3

**Donnerstag 23.04.2026**

- I Backfisch a,d,11,5, mit Bautzner Senfsoße a1,g,i,11, dazu Püree g,3,4, Möhren-Weißkrautsalat
- II Fläminger Senfbraten vom Schwein i,j,b, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, buntes Gemüse g, dazu Salzkartoffeln I
- III Lose Reinsdorfer Leberwurst a,a1,b, mit Sauerkraut b,3, dazu Salzkartoffeln I

**Freitag 24.04.2026**

- I Feine Pastinaken-Möhren-Suppe, Dessert
- II Hähnchenbrustfilet 11, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,b,3,6, dazu Salzkartoffeln I
- III Schweineschnitzel a,a1,c,b,11, auf etwas Soße a,a1,c,g,l,A,12,4, Möhren-Kohlrabigemüse g, dazu Salzkartoffeln I

**Samstag 25.04.2026**

- I Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Schweinefleisch i,b,3,4, Dessert
- II Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Schwein a1,g,l,A,B,12,4, dazu Parboildreis, Dessert

**Sonntag 26.04.2026**

- I Hackbraten a,a1,c,f,g,i,j,b, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Porreerahmgemüse g, dazu Salzkartoffeln I, Dessert
- II Schweinebraten "Pymont" i,b, mit Soße darin ein paar Sauerkirschen a,a1,c,g,l,A,12,4, Butterbohnen g, Salzkartoffeln I, Dessert

**>>>> Essen IV bis X von Montag bis Sonntag - wöchentlich wechselnd <<<<  
>>>> Bestellung bitte spätestens am Vortag bis 14.00 Uhr abgeben <<<<**

- 4 Hähnchenbrustfilet auf grünem Salat 11, dazu italienischer Nudelsalat mit Mozzarella und Kirschtomaten a,a1,c,f,g,i,j,11
- 5 Salatteller "Gärtnerinnenart"  
Blattsalat, Paprika, Weißkraut, grüne Gurke, Kochschinkenstreifen, Schnittkäsestreifen, Mais, gekochtes Ei, Mandarinen, Petersilie und Dressing a,c,f,g,i,j,l,B,1,11,12,3,5
- 6 Salatteller "Störbecker"  
Salat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Räucherlachs, Karamellisierte Walnüsse, gek. Ei, mildes Meerrettichdressing a,h3,c,d,f,g,i,j,l,11,12
- 7 Österreichischer Kaiserschmarrn a,a1,c,f,g, mit Zucker/Zimt, und Apfelmus
- 8 Baguette "Schnittkäse"  
Baguette mit Butter, Salatblatt, Schnittkäse, Radieschen, Gurke, gek. Ei, Petersilie a,a1,a2,c,f,g,k,12,5
- 9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher
- 10 Gebr. Gänsebrust, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Apfelrotkohl g,b,3,6, dazu Salzkartoffeln I