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

Kernöffnungszeiten:	**Mo + Di**	**Ruhetag**
	Mi + Do	11.30 Uhr – 14.00 Uhr
	Fr	11.30 Uhr – 20.00 Uhr
	Sa	11.30 Uhr – 20.00 Uhr
	So	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 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 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.

Herstellung und Produkte im Auftrag des Herstellers
ÖHMI Analytik Magdeburg
Akkreditiertes Prüflaboratorium
Reg.-Nr. DAP-PL-20560
Sachkundige Qualitätskontrolle

DE ST 00307 EG

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

09.11.2026 – 22.11.2026

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.



Montag 09.11.2026

I Vegetarischer Bohneneintopf (mit weißen Bohnen, Kidneybohnen und Kichererbsen) 11,3, Frisches Obst

II Thüringer Bratwurst i,j,B,11,12,5, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Mischgemüse g, dazu Salzkartoffeln I, Frisches Obst

III Rindergulasch "Hausfrauenart" a1,g,l,A,C,11,4, mit Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I

Dienstag 10.11.2026

I Grüne Bohnensuppe "Hausfrauenart" mit Rauchfleisch g,B,3,4, Joghurt g,6

II veg. Hackbällchen a,a1,a3,c,f,i,j,k,11, mit Tomatensoße a,a1,c,g,12, dazu Parboildreis, Joghurt g,6

III Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, auf etwas Soße a,a1,c,g,l,A,12,4, Leipziger Allerlei g, dazu Salzkartoffeln I

Mittwoch 11.11.2026

I Feine Käse-Lauchkartoffelsuppe mit Gehacktesgeröstel g,l,A,B,4,5, Birnenwürfelkompott

II Gekochtes Ei c,12, mit süß-saurer Soße g,B,11,3 , dazu Pürreé g,3,4, Birnenwürfelkompott

III Cobbelsdorfer Schlachteplatte mit Rotwurst, Leberwurst und Wellfleisch B, Soße a,a1,c,g,l,A,12,4, Grünkohl g,B,3, dazu Salzkartoffeln I

Donnerstag 12.11.2026

I Spirellis a,a1,c, mit Käserahmsoße darin Lauch und Brokkoli g,4,5, Dessert

II Fischfilet Hoki "Müllerin" a,a1,c,g,j,11,7, mit Kräutersoße a1,g,11,12, dazu Pürreé g,3,4, Apfel-Möhrensalat

III Schweineroulade "Hausfrauenart" a,c,f,g,i,j,B,1,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, mit Butterrosenkohl g, dazu Salzkartoffeln I

Freitag 13.11.2026

I Vanilliegrießbrei a,a1,c,f,g,11, mit Erdbeeren

II Gebr. Kohlroulade a,a1,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

III Kabeljaufilet Natur d,12, mit Bautzner Senfsoße a1,g,j,11, dazu Salzkartoffeln I

Samstag 14.11.2026

I Feurige Tomatensuppe mit Paprika und Mango g,1, Dessert

II Exotisches Rindergeschnetzeltes mit Ananas a1,C,4, Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3, Dessert

Sonntag 15.11.2026

I Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Schwein a1,g,l,A,B,12,4, dazu Parboildreis, Dessert

II Bratklops a,a1,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, mit Rahmwirsingkohlgemüse 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 Griechischer Salat - Eisbergsalat, Weißkrautsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Feta Käse, Oliven, Zwiebelringe, Petersilie, hausgemachter Tzazikiquark g,12

6 Herbstlicher Salatteller
Diverse Blattsalate, süß-saurer Blumenkohl, Möhrenrohkost, Mais, Tomaten, Radiesschen, Kochschinkenstreifen, Weintrauben, gek. Ei, Kiwischeiben, Petersilie, Weißwein-Dressing a,c,f,g,i,j,B,1,11,12,3,5

7 Gebackene Brokkoli-Nuß Ecke a,a1,h2,c,11, Blumenkohl mit Holländischer Soße a,a1,c,f,g,i,j, dazu Salzkartoffeln I

8 Baguette "Roher Schinken"
Baguette mit Butter, Salatblatt, rohem Schinken, Tomate, Paprika, gek. Ei, Petersilie a,a1,a2,c,f,g,k,B,12,5

9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher

10 Wildgulasch "Kartoffel-Gasthaus-Art" j,l,12,4, mit Balsamicorotkohl g,B,3,6, Klöße a,a1,l,11,3

Montag 16.11.2026

I Rote Linsen-Kokos-Suppe 11, Frisches Obst

II Kaßlerbraten i,B,1,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, mit Sauerkraut B,3, dazu Salzkartoffeln I

III Herzhafte Knackwurst B,1,3, auf Grünkohl g,B,3, dazu Salzkartoffeln I

Dienstag 17.11.2026

I Hörnchennudeln a1,c, dazu Tomatensoße mit Jagdwurstwürfeln a,c,g,i,j,l,B,1,12,2,3,5, Pizza-Mix g,1,11,4, Dessert

II Blumenkohl-Seelachs-Ragout in Dillsahnesoße mit Kapern darin a1,d,g,11,12, dazu Salzkartoffeln I, Gurkensalat

III Schweineschnitzel "Nach Teufels Art" a,a1,c,B,11, mit iner Paprika-Pfefferrahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,3,4, dazu Schupfnudeln a,a1,c,g

Mittwoch 18.11.2026

I Linsen-Gulasch mit Pastinaken, Tomate und Sellerie a,a1,c,g,i,l,A,12,4, dazu Parboildreis, hausgemachte Zitronenquarkspeise a,c,g,11,12

II Hähnchenschnitzel 11, mit Geflügelsoße a,a1,c,g,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Salzkartoffeln I, hausgemachte Zitronenquarkspeise a,c,g,11,12

III Hirschgulasch j,l,A,12,4, mit Rosenkohl g, dazu Salzkartoffeln I

Donnerstag 19.11.2026

I Milchreis g, mit Zucker/Zimt, und Apfelmus

II Bratwürstchen "ungarisch" i,j,B,11,12,5, mit Letschosoße 12, dazu Pürreé g,3,4, und Apfelmus

III Seelachsfilet mit Porreefüllung a,a1,d,g,11, zu Zitronenbuttersoße a1,g,11,12, dazu Salzkartoffeln I

Freitag 20.11.2026

I Makkaroni a,a1,c, dazu Tomatensoße a,a1,c,g,12, mit Grillgemüse g,11, Dessert

II Schichtkohl (Weißkohl, Hackfleisch) a1,g,B, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

III Geschnetzeltes "Stroganoff" vom Rind mit Champignons und Gewürzgurkenwürfeln g,C,12,4, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3

Samstag 21.11.2026

I Weißkohlsuppe "Hausfrauenart" mit Schweinefleischeinlage g,B,3,4, Dessert

II Schinkenrührei c,B,1,11,3,5, mit Rahmspinat g, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

Sonntag 22.11.2026

I Rahmgeschnetzeltes "Hawaii" mit Ananas und Sojasoße a,a1,f,g,l,A,B, Parboildreis, Dessert

II Altdeutscher Rinderbraten i, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,A,12,4, dazu Schwarzwurzelgemüse, 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 Cäsar Nudelsalat mit leichtem Joghurt-Senf-Dressing a,a1,c,f,g,i,j,l,B,1,11,12,2,3,5, dazu Chicken Nuggets a,a1,11, Rohkostbeilage

5 Salatteller "Hawaii"
Salat, Möhrenrohkost, Mais, Kidney Bohnen, Ananas, Schnittkäsestreifen, Croutons, Petersilie, Dressing a,a1,c,f,g,i,j,11

6 Fläminger Schäfersalat
Div. Blattsalat, Gurke, Tomat, Paprika, Kidneybohnen, Gebr. Schweinekammstreifen, Frühlingszwiebeln, gek. Ei, Mandarinen,Feta-Käse, Knoblauchdressing a,c,f,g,i,j,B,11,12

7 Rührei "Gärtnerinart" mit Zucchini, Paprika, Tomatenwürfel und Champignons c,12, dazu Salzkartoffeln I

8 Baguette "gekochtes Ei"
Baguette mit Mayonnaise, Salatblatt, Scheiben von gekochtem Ei, Radieschen, Schnittlauch a,a1,a2,c,f,g,k,12,5

9 Kleiner bunter Salat – Bestandteile täglich unterschiedlich im 250 ml Becher

10 Schweinemedaillons i,B, mit Rahmchampignons g,12, dazu Schupfnudeln a,a1,c,g