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 – 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 undSulfite, (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
OHMI Analytik Magdeburg
Akkreditiertes Prüflaboratorium Reg.Nr. DAP-PL-19500
Regelmäßige 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

23.11.2026 – 06.12.2026

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.



Montag 23.11.2026

I Hörnchennudeln a1,c, mit fruchtiger Tomatensoße a,a1,c,g,12, Pizza-Mix g,1,11,4, Frisches Obst

II Gefüllte Paprikaschote a,a1,c,f,i,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, dazu Salzkartoffeln I, Frisches Obst

III Hirschbraten i,j, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Butterrosenkohl g, dazu Salzkartoffeln I

Dienstag 24.11.2026

I Gelbe Erbsensuppe "Hausfrauenart" mit Wiener Würstchen i,j,B,1,3,5, Pfirsichwürfelkompott 12

II Buntes Eierfrikasseé mit Gemüse a1,c,g,11,12, dazu Salzkartoffeln I, Pfirsichwürfelkompott 12

III Bratklops a,a1,j,B, mit Champignonrahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3

Mittwoch 25.11.2026

I Cremige Kartoffelsuppe mit Kokosmilch g,i, Dessert

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, Dessert

III Schweineschnitzel "ungarische Art" a,a1,c,B,11, mit Letschosoße 12, dazu Kartoffelspalten 11,5

Donnerstag 26.11.2026

I Fadennudelsuppe mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse a,a1,c,i, Dessert

II Panierte Jägerschnitte a1,c,f,g,i,j,B,1,11,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, mit Leipziger Allerlei g, dazu Salzkartoffeln I

III Paprika-Curry Hähnchenschenkel 2, mit milder Ananas-Currysoße a1,g, dazu Serviettenknödel a,a1,c,g,i,11,3

Freitag 27.11.2026

I Eierkuchen a,c,g, mit Zucker, und Apfelmus

II Backfisch a,d,11,5, mit Petersiliensoße a1,g,11,12, dazu Salzkartoffeln I, Möhren-Weißkrautsalat

III Wiener Lebergulasch a1,l,A,B,11,12,4, mit Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Pürreé g,3,4

Samstag 28.11.2026

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

II Gebr. Schweinebauch i,B, mit Soße a,a1,c,g,l,A,12,4, Porreerahmgemüse g, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

Sonntag 29.11.2026

I Pikante Schweinenierchen in Rotweinsahnesoße a1,l,A,B,12,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Pürreé g,3,4, Dessert

II Zwiebelbraten vom Rind i, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Buttererbsen 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 Chicken Nuggets a,a1,11dazu bunter Porree-Reissalat mit Kirschtomaten a,c,f,g,i,j,l,B,1,11,12,2,3,5 Rohkostbeilage

5 Italienischer Salat
Salat, Gurke, Tomate, Mozzarella, Weintrauben, Zwiebelringe, Weißkrautsalat, Croutons und Dressing a,a1,c,f,g,i,j,11

6 Salatteller "Schweden"
Gurke, Tomate, Paprika, Möhrenrohkost,Gebackene Dorschnuggets, gek. Ei, Petersilie, Dressing a,c,d,f,g,i,j,11,12

7 Bunter Nudelauflauf mit viel Gemüse und Pizza.Mix überbacken a1,c,g,4,5

8 Baguette "Schnittkäse"
Butter, Salat, Schnittkäse, 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 Gebr. Entenbrust i, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,12,4, Grünkohl a,c,g,i,j,B,3, dazu Klöße a,a1,l,11,3

Montag 30.11.2026

I Möhrensuppe "Hausfrauenart" mit Schweinefleischeinlage a,c,f,g,i,j,B, 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 Cobbelsdorfer Bechanmelkartoffeln a1,g,l,B,1,11,3,6, dazu ein Schweineschnitzel a,a1,c,B,11

Dienstag 01.12.2026

I Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika a,a1,a2,k,12, Dessert

II Jägerschmaus (buntes Gemüse, Hackfleisch) a1,g,B, dazu Hörnchennudeln a1,c, Dessert

III Pan. Jungrinderleber a,a1,i,j,C,11, mit Rotweinsahnesoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Apfelrotkohl g,B,3,6, dazu Pürreé g,3,4

Mittwoch 02.12.2026

I Grießbrei a,a1,f,g, mit Erdbeeren

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

III Schweinekammsteak "Hawaii" mit Ananas u, Pizza Mix g,B,1,11,4, mit Buttererbsen g, dazu Salzkartoffeln I

Donnerstag 03.12.2026

I Cremige Orangen-Möhren-Kürbissuppe g,3, Dessert

II Thüringer Bratwurst i,j,B,11,12,5, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Sauerkraut B,3, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

III Gefüllte Hackfleischrolle B, mit Letschosoße 12, Parboildreis

Freitag 04.12.2026

I Spirellis a,a1,c, mit fruchtiger Tomatensoße a,a1,c,g,12 kleine Nikolausüberraschung

II Chinesische Gemüsepfanne "Hong Kong" mit Hühnerfleisch a,a1,f, dazu Parboildreis, kleine Nikolausüberraschung

III Fläminger Senfbraten vom Schwein i,j,B, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Schwarzwurzeln, mit brauner Paprikabutter a,a1,g,1, dazu Salzkartoffeln I, kleine Nikolausüberraschung

Samstag 05.12.2026

I Lauchcreme-Käse-Suppe mit Fleischklößchen g,l,A,B,4,5, Dessert

II Rindergulasch "Jägerart" mit Champignons und Preiselbeeren darin a1,g,l,A,C,11,12,4, dazu Salzkartoffeln I, Dessert

Sonntag 06.12.2026



I Bratwürstchen "ungarisch" i,j,B,11,12,5, mit Letschosoße 12, dazu Pürreé g,3,4, Dessert

II Kaßlerbraten i,B,1,3, mit Rahmsoße a,a1,c,g,l,A,12,4, Bayrisch Kraut 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 Schweineschnitzel a,a1,c,B,11, dazu Kartoffelsalat a,c,f,g,i,j,l,B,1,11,12,2,3,5 Rohkostbeilage

5 Pusta Salat
Salat, Gurke, Tomate, Mais, Paprika, Zwiebelringe, gebr. Salami, gek. Ei, Petersilie, Dressing a,c,f,g,i,j,B,1,11,12,2,3,4

6 Winterlicher Salat
Salat, süß-saure Bohnen, Rote Beete, Mais, Apfelstückchen, Walnüsse, gek. Ei, Schnittkäse, Croutons, Dressing a,a1,h3,c,f,g,i,j,11,3,6

7 Kartoffelstaschen mit einer Frischkäse Käuter Füllung g,11, dazu Kräutersoße a1,g,11,12

8 Baguette "Tomate-Mozzarella"
Baguette mit Butter, Salat, Tomate, Mozzarella, Petersilie a,a1,a2,c,f,g,k,5

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

10 Wildlachsfilet 11,12, mit Zitronenbuttersoße a1,g,11,12, dazu buntes Gemüse g, Salzkartoffeln I