Holzke Menü®
Catering-Service

Kinder-Speiseplan

Region Potsdam – Berlin

09.11.2026 – 18.12.2026

Wir bieten Ihren Kindern eine vollwertige Küche, ohne Geschmacksverstärker sowie pro Woche je ein Milch- / Eier- / Fleisch- und vegetarisches Gericht.



Dieses Symbol kennzeichnet unsere **vegetarischen Menüs**

TRANSGOURMET URSPRUNG

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung der Marke „Ursprung“
im Plan grün markiert

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Holzke Menü GmbH · Schwartzkopffstraße 7 · 15745 Wildau · Tel. 03375 9228880 · bestellung-wildau@holzke-menue.de

Holzke Menü®
Catering-Service

OHNE ZUSATZ VON GESCHMACKSVERSTÄRKERN

KW 46

09.11.2026 – 13.11.2026

Potsdam · Berlin

Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
3,95* €	3,95* €	1,20 €	1,20 €

* € = Ausgenommen sind Sonderpreise, die separat ausgewiesen sind.

Montag 09.11.2026	**Hörnchennudeln** " Alfredo " an Petersilien- sahnesoße 284,9 kcal 1,5 BE · A, C, F, G, I, J, A1	**Putenfrikassee** mit Blumenkohl dazu Butterreis 288,4 kcal 3,4 BE · A, C, F, G, I, J	**Chinakohl** mit Pfirsich und Apfel 21,9 kcal 0,3 BE · 3,	**Limetten-** quarkspeise 82 kcal 1 BE · 1, A, C, F, G
Dienstag 10.11.2026	**Malzbiergulasch** mit Mischgemüse dazu Salzkartoffeln 232 kcal 2,6 BE · 1, 2, A, C, G, A1	**Fischli** auf Kaisergemüse dazu Joghurt-Kräutersoße und Stampfgemüse 4,05 € 508,3 kcal 2,2 BE · A, C, D, G, I, J, K, A1	**Bohnen-** salat süßsauer 113,5 kcal 0,3 BE	**Mango-** kompott mit Vanillesoße 49,1 kcal 0,8 BE · 1, G
Mittwoch 11.11.2026	**Milchreis** mit zerlassener Butter und Zimtzucker dazu Apfelkompott 770,8 kcal 6,7 BE · 3, G	**1/2 Bratwust** in Senfbratensoße dazu bayrisch Kraut und Zwiebel- Kartoffelpüree Ursprung 4,10 € 329,1 kcal 1,9 BE · 1, 2, 6, A, C, G, I, J, A1	**Schopska-** salat mit Hirtenkäse, Oliven, Paprika 110,9 kcal 0,5 BE · G	**Karamell-** pudding mit Schokoladen- soße 87,3 kcal 1,3 BE · 1, A, C, F, G
Donnerstag 12.11.2026	**Lauch-Käse-Suppe** mit Schweine- hackfleisch, Schmelzkäse und Porree 166,7 kcal 0,4 BE · 1, G	**Butterspirelli** mit gewürfelter Jagdwurst vom Schwein und lieblicher Tomatensoße 406,5 kcal 1,9 BE · 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1	**Gurken-** Apfelsalat mit frischem Ingwer 116,5 kcal 0,5 BE	**Vanille-** pudding mit Apfelkompott 79 kcal 1,3 BE · 1, 3, A, C, F, G
Freitag 13.11.2026	**1/2 Hähnchenbrust** in herzhafter Bratensoße mit Rotkohl und 1 Kartoffelkloß 4,20 € 155,7 kcal 1,8 BE · 1, 3, A, C, G, J, L, A1	**Halbiertes Ei** in Dillsenfsoße dazu Salzkartoffeln 272,2 kcal 2,3 BE · A, C, F, G, I, J	**Radicchio-** Pfirsich- salat 54,6 kcal 0,6 BE · 3, L	**Schoko-** pudding mit Vanillesoße 102,3 kcal 1,5 BE · 1, A, F, G

Holzke Menü®
Catering-Service

OHNE ZUSATZ VON GESCHMACKSVERSTÄRKERN

KW 47
16.11.2026 – 20.11.2026
Potsdam · Berlin

Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
3,95* €	3,95* €	1,20 €	1,20 €

* € = Ausgenommen sind Sonderpreise, die separat ausgewiesen sind.

	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
Montag 16.11.2026	**Rahmspinat** mit Rührei und Salzkartoffeln 217,6 kcal 2 BE · A, C, G, I, J	**Grießbrei** mit Zimt- Zucker an warmer Erdbeersoße 367,4 kcal 6 BE · 1, A, C, F, G, H, A1	**Gurkensalat** mit Dill süß- sauer 38,5 kcal 0,3 BE	**Käse-** kuchen- creme 152,6 kcal 1,4 BE · 1, A, C, F, G, H
Dienstag 17.11.2026	**Gräupcheneintopf** mit Kohlrabi, Schweinefleisch und Liebstöckel 180,2 kcal 1,8 BE · A, I, A3	**Königsberger Klops** mit Schweinefleisch in Kapernsoße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 290,8 kcal 2,5 BE · A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3	**Möhren-** Krautsalat mit Apfel 74,8 kcal 0,5 BE · 3,	**Mandel-** pudding mit Aprikosensoße 84,4 kcal 1,4 BE · 1, 3, G, H, H1
Mittwoch 18.11.2026	**Fischstäbchen** an Zitronen- möhrchen dazu Dillrahmkartoffeln **4,05 €** 287,9 kcal 2,5 BE · 3, A, C, D, F, G, I, J, L, A1	**Jägerschnitzelchen** an Tomatensoße (lieblich) mit Butternudeln 440,8 kcal 2 BE · 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1	**Chinakohl** mit Grapefruit 30,7 kcal 0,5 BE	**Grieß-** pudding mit Pflaumenkompott 122,8 kcal 1,9 BE · 1, A, C, F, G, H, A1
Donnerstag 19.11.2026	**Kohlrabistreifen** in Petersiliensahnesoße mit Zitrone abgeschmeckt dazu Salzkartoffeln 168,4 kcal 2,1 BE · A, C, F, G, I, J	**1/2 Putenbrust** in Kokos- Currysoße dazu Fingermöhrchen und Butterreis **4,40 €** 358,3 kcal 3,1 BE · 49, A, C, G, I, J	**Rote Beete** mit Meerrettich und Sahne 51,6 kcal 0,7 BE · 3, 9, G, L	**Vanille-** pudding mit Sauerkirschsoße 83,4 kcal 1,3 BE · 1, A, C, F, G
Freitag 20.11.2026	**Cremige** Tomatensuppe mit Basilikum und Reiseinlage dazu 1 Weizenbrötchen 208,6 kcal 3,1 BE · 1, A, C, G, I, J, A1	**Krautnudeln** Kasselerwürfel vom Schwein und Weißkohlstreifen mit Spirelli 468,3 kcal 2 BE · 2, 3, A, C, F, A1	**Spitzkohl-** salat mit Meerrettich, Apfel und Rosinen 52,8 kcal 0,6 BE · 3, 9, G, L	**Schokoladen-** pudding mit Amaretto-sahnewölkchen 147,7 kcal 1,5 BE · 1, A, C, F, G, H, H7

Holzke Menü®
Catering-Service

OHNE ZUSATZ VON GESCHMACKSVERSTÄRKERN

KW 48

23.11.2026 – 27.11.2026

Potsdam · Berlin

Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
3,95* €	3,95* €	1,20 €	1,20 €

* € = Ausgenommen sind Sonderpreise, die separat ausgewiesen sind.

Montag 23.11.2026	**1/2 Hähnchenschnitzel** auf Buttererbsen dazu Rahmsoße und Kartoffelpüree 306,9 kcal 2,1 BE · 1, 2, 5, A, C, G, A1	**Backfisch** an Lausitzer Gemüsesoße dazu Salzkartoffeln **4,15 €** 341,7 kcal 2,6 BE · 1, 2, A, C, D, F, G, I, J, A1	**Thailändischer** Gurkensalat mit Erdnüssen 124,9 kcal 0,4 BE · 49, E, K	**Buttermilch-** Kirsche- Creme 109,2 kcal 1,8 BE A, C, G, H, A1, A2, A3, A4, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8
Dienstag 24.11.2026	**Lausitzer Quark** mit Leinöl (enthalten) ohne Zwiebeln dazu Salzkartoffeln 296,1 kcal 2,4 BE · G	**Hähnchenunterkeule** an sahnigem Kartoffelgulasch mit Paprika und grünen Bohnen 288,5 kcal 1,7 BE · 3, C, G	**Eisberg** mit roten und schwarzen Beeren 28,6 kcal 0,5 BE	**1 Stück** Schokokuchen 333,9 kcal 4,3 BE · A, C, F, G, H, A1
Mittwoch 25.11.2026	**Gabelspaghetti** Napoli an fruchtiger Tomatensoße mit Tomatenwürfeln 161,1 kcal 2,1 BE · A, C, G, I, J, A1	**Meerrettichlende** in leichter Meerrettichsoße dazu Mischgemüse und 1 Kartoffelkloß **Ursprung** **4,60 €** 295,8 kcal 2,2 BE · 3, 9, A, C, F, G, I, J, L	**Möhrensalat** mit Zitrone und Zucker 77 kcal 1,3 BE	**Sahnejoghurt** 127,9 kcal 0,8 BE · 1, A, C, F, G
Donnerstag 26.11.2026	**Kartoffelsuppe** herzhaft mit 1 Wiener Würstchen 235,5 kcal 1,3 BE · I, J	**Eierkuchen** mit Apfelfüllung an warmer Vanillesoße 298 kcal 3,7 BE · 1, A, C, G, A1	**Gurken-** Bohnen- Salat 25,7 kcal 0,3 BE	**Chiasamen-** pudding mit Sauerkirschsoße 100 kcal 0,9 BE · 1, A, C, F, G, I, J
Freitag 27.11.2026	**Linsensuppe** süß- sauer mit Suppengemüse und Kasselerwürfeln 247,8 kcal 2,7 BE · 2, 3, I	**Schwalbennest** Hackbraten vom Schwein mit Eifüllung in Senfsoße dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln 308,5 kcal 2,4 BE · A, C, F, G, I, J, A1	**Krautsalat** mit Möhre und Buttermilch 94,5 kcal 0,3 BE · C, G, I, J	**Himbeergrütze** mit Vanillesoße 56,8 kcal 1,1 BE · 1, 3, 9, A, C, G, L, A1

Holzke Menü®
Catering-Service

KW 49
30.11.2026 – 04.12.2026
Potsdam · Berlin

Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
3,95* €	3,95* €	1,20 €	1,20 €

* € = Ausgenommen sind Sonderpreise, die separat ausgewiesen sind.

	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
Montag 30.11.2026	**Grüne** Bohneneintopf mit Rindfleisch-stückchen 140,4 kcal 1,1 BE · I	**Seehechtnuggets** an Kräutersoße mit Blumenkohl und Stampfgemüse 4,05 € 437,3 kcal 1,3 BE · A, C, F, G, I, J, N, A1	**Gurke** mit Dilljoghurt 18,5 kcal 0,2 BE · G	**Mandarinen-** quarkspeise 62,4 kcal 0,5 BE · 1, A, C, F, G
Dienstag 01.12.2026	**Butterspirelli** mit gewürfelter Jagdwurst vom Schwein und lieblicher Tomatensoße 406,5 kcal 1,9 BE · 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1	**Kräuterrührei** an Möhren Kohlrabigemüse dazu Kartoffel- Selleriepüree 232,1 kcal 2 BE · A, C, F, G, I, J	**Chinakohl** mit Pfirsich und Apfel 21,9 kcal 0,3 BE · 3,	**Vanille-** pudding mit Sauerkirschsoße 85,6 kcal 1,4 BE · 1, A, C, F, G
Mittwoch 02.12.2026	**1/2 Hähnchenschnitzel** in Preiselbeersoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4,05 € 306,2 kcal 3,2 BE · 1, 2, 3, 5, A, C, G, L, A1	**Klops** Königsberger Art mit Schweinefleisch in Kapernsoße dazu Salzkartoffeln 282 kcal 2,6 BE · A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3	**Rotkohlsalat** mit Balsamico 165 kcal 1,3 BE · 3, 9, I, J, L	**1 Banane** 142,5 kcal 2,7 BE
Donnerstag 03.12.2026	**Blumenkohlcreme-** suppe mit Grießklößchen- einlage 248,8 kcal 1,2 BE · A, C, F, G, I, J, A1	**Putengeschnetzeltes** mit Romanesco dazu Butterreis 226,7 kcal 3,2 BE · 3, A, C, G, I, A1	**Weißkrautsalat** süß- sauer 142,1 kcal 0,5 BE	**Götterspeise** " Tropic " an Vanillesoße 28,2 kcal 0,5 BE · 1, G
Freitag 04.12.2026	**Hackbraten** in Apfel- Zwiebelsoße mit Butterbohnen und Steckrüben- püree 236,6 kcal 1,6 BE · 3, A, C, G, J, A1, A2, A3	**Milchreis** mit Zimt- Zucker an warmen Gewürzkirschen 213,5 kcal 3,8 BE · 3, G, L	**Rote Beete** mit Zwiebel und Walnuss 130,8 kcal 0,6 BE · H, H3	**Birnenkompott** " Helene " an Schokoladen- soße 84,5 kcal 1,7 BE · 1, A, C, F, G

Holzke Menü®
Catering-Service

OHNE ZUSATZ VON GESCHMACKSVERSTÄRKERN

KW 50
07.12.2026 – 11.12.2026

Potsdam · Berlin

	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
	3,95* €	3,95* €	1,20 €	1,20 €

* € = Ausgenommen sind Sonderpreise, die separat ausgewiesen sind.

	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
Montag 07.12.2026	**Fischstäbchen** mit Puffreispanande an Dillsoße mit Romanesco und Salzkartoffeln **4,15 €** 248,8 kcal 2,3 BE · A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3, A4	**Kaisergemüse** in Orangen- hollandaise dazu Salzkartoffeln 215,5 kcal 2,5 BE · A, C, F, G, I, J, A1, A3	**Gurke** mit Sauerrahm und Leinöl 115,1 kcal 0,2 BE · G	**Bratapfel-** quark- speise 138,6 kcal 1,8 BE · 1, 3, A, C, F, G, H, H1
Dienstag 08.12.2026	**Reissuppe** mit Hühnchenfleisch, Blumenkohl, Suppengemüse und Liebstöckel 198,1 kcal 2,6 BE · 3, A, C, G, I	**Kochschinken-** streifen in pikanter Käsesahnesoße dazu Gabelspaghetti 216,8 kcal 1,5 BE · 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1	**Eisberg** mit roten und schwarzen Beeren 28,6 kcal 0,5 BE	**Erdbeer-** pudding mit Vanillesoße 77,4 kcal 1,2 BE · 1, 3, G
Mittwoch 09.12.2026	**Schweine-** schnitzelchen auf Salzkartoffeln mit cremigem Mischgemüse 535,2 kcal 3,2 BE · 1, 2, A, C, F, G, I, J, A1	**Grießbrei** mit Zimtzucker an weihnachtlicher Birnensoße 412,7 kcal 7,2 BE · 1, A, C, F, G, H, A1	**Bohnensalat** mit Orange und Haselnuss 144,2 kcal 0,5 BE · H, H2	**1 Orange** 51 kcal 0,8 BE
Donnerstag 10.12.2026	**Fleischkäse** in Bratensoße dazu Schinkenbohnen und Salzkartoffeln 284,3 kcal 1,8 BE · 2, 3, 6, A, C, G, J, A1	**Rinderschmorbraten** von der Allgäuer Faerse in Preiselbeersoße an Mischgemüse und 1 Kartoffelkloß **Ursprung** **4,60 €** 216,1 kcal 3,5 BE · 3, A, C, G, L, A1	**Apfel** mit Möhre und Weißkraut 74,8 kcal 0,5 BE · 3,	**Marzipan-** pudding mit Pflaumensoße 121,3 kcal 1,6 BE · 1, 3, A, C, F, G, H, L, H1
Freitag 11.12.2026	**Putenbrust** in Preiselbeersoße dazu Cranberryrotkohl und Kräuter-Kartoffelpüree **4,10 €** 272,8 kcal 3,1 BE · 1, 2, 3, A, C, F, G, L, A1	**Halbiertes Ei** in Dillsenfsoße dazu Salzkartoffeln 272,2 kcal 2,3 BE · A, C, F, G, I, J	**Brokkolisalat** mediterran mit Hirtenkäse 66,5 kcal 0,3 BE · 3, G, L	**Karamell-** pudding mit Himbeersoße 81,2 kcal 1,3 BE · 1, 3, 9, A, C, F, G, L

Holzke Menü®
Catering-Service

OHNE ZUSATZ VON GESCHMACKSVERSTÄRKERN

KW 51

14.12.2026 – 18.12.2026

Potsdam · Berlin

	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
	3,95* €	3,95* €	1,20 €	1,20 €

* € = Ausgenommen sind Sonderpreise, die separat ausgewiesen sind.

	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
Montag 14.12.2026	**Möhreneintopf** mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleisch 125,8 kcal 1,1 BE · I	**Eierpfannkuchen** mit Apfelfüllung und Zimt- Zucker obenauf an Vanillesoße 379,3 kcal 5,4 BE · 1, A, C, G, A1	**Selleriesalat** mit Apfel und Schmand 63,4 kcal 0,5 BE · 1, 3, A, D, F, G, I, A1, A3	**Beeren-** joghurt 86,8 kcal 1,1 BE · 1, A, C, F, G
Dienstag 15.12.2026	**Backfisch** an Dillsoße dazu Buttermöhrchen und Salzkartoffeln **4,35 €** 341,2 kcal 2,1 BE · 1, 2, A, C, D, F, G, I, J, A1	**Frikassee** aus der Pute mit Blumenkohleinlage dazu Butterreis 288,4 kcal 3,4 BE · A, C, F, G, I, J	**Möhrensalat** mit Zitrone und Zucker 77 kcal 1,3 BE	**Vanille-** pudding mit Heidelbeersoße 75,2 kcal 1,2 BE · 1, A, C, F, G
Mittwoch 16.12.2026	**Kräuterquark** mit Leinöl (enthalten) ohne Zwiebeln dazu Salzkartoffeln 296,6 kcal 2,4 BE · G	**Putenschnitzelchen** an Rahmsoße dazu Zitronenmöhrchen und Gemüse-Kartoffelpüree 280,6 kcal 1,3 BE · 1, 2, A, C, F, G, I, J, A1	**Weißkraut-** salat mit Paprika und Gurke 81,3 kcal 0,4 BE	**1 Birne** 78 kcal 1,5 BE
Donnerstag 17.12.2026	**1/2 Hähnchenbrust** in Bratensoße dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln **4,15 €** 198,1 kcal 2,6 BE · 1, 3, 9, A, C, G, L, A1	**Rührei** mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 141,5 kcal 1,9 BE · A, C, G, I, J	**Bohnensalat** mit Hirtenkäse 149,9 kcal 0,3 BE · 3, G, L	**Zitronen-** quarkcreme 103,6 kcal 1,4 BE · 1, A, C, F, G
Freitag 18.12.2026	**Kartoffelsuppe** mit 1 Wiener Würstchen 194,5 kcal 0,7 BE · I, J	**1/2 Bratwurst** der Marke Ursprung in Zwiebelsoße dazu Senf- Kartoffelpüree **Ursprung** **4,10 €** 297,4 kcal 2,1 BE · 2, 6, A, C, G, I, J, A1	**Gurkensalat** mit Dill süß- sauer 38,5 kcal 0,3 BE	**Schoko-** pudding mit Gewürzorangen 99,8 kcal 1,5 BE · 1, 3, 9, A, C, F, G, H, L

Vollwertige Kinderküche

Wir bieten Ihren Kindern eine vollwertige Küche, ohne Geschmacksverstärker
sowie pro Woche je ein Milch- / Eier- / Fleisch- und vegetarisches Gericht.

Alle Preise verstehen sich inklusive Rohkost und Dessert. Ausgenommen sind gesondert ausgewiesene Sonderpreise.

Marke „Ursprung“

TRANSGOURMET URSPRUNG

Zu Ihrem Wohle - Fleisch aus artgerechter Tierhaltung der Marken „Ursprung“. Diese Gerichte sind im Plan grün markiert.

Kennzeichnung der Zusatzstoffe & Allergene

1 - mit Farbstoff
2 - mit Konservierungsstoff
3 - mit Antioxidationsmittel
4 - mit Geschmacksverstärker
5 - mit Süßungsmittel
6 - mit Phosphat
7 - gewachst
8 - geschwärzt
9 - geschwefelt
49 - Knoblauch
A - Gluten
A1 - enth. Weizen
A2 - enth. Roggen
A3 - enth. Gerste
A4 - enth. Hafer
A5 - enth. Dinkel
A6 - enth. Kamut
B - Krebstiere
C - Ei
D - Fisch
E - Erdnüsse
F - Soja
G - Milch, Laktose
H - Schalenfrüchte
H1 - enth. Mandeln
H2 - enth. Haselnuss
H3 - enth. Walnuss
H4 - enth. Cashewnuss
H5 - enth. Pekannuss
H6 - enth. Paranuss
H7 - enth. Pistazie
H8 - enth. Macadamia