

# Holzke Menü

Catering - Service



# Kinderkarte

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

29.07.2024

bis

06.09.2024

Datum	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
-------	--------	--------	---------	---------

<b>Mo</b> 29.07.	<b>Gabelspaghetti</b> mit Zucchini-frischkäse- soße  <small>211,9 kcal 1,6 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	<b>Schweineschnitzelchen</b> auf Salzkartoffeln mit Mischgemüse und Petersiliensahnesoße <small>355,6 kcal 2,5 BE 1, 2, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Selleriesalat mit Apfel und Schmand <small>67,3 kcal 0,6 BE 1, 3, A, D, F, G, I, A1, A3</small>	Pfirsich-Himbeerquarkspeise hausgemacht <small>90,2 kcal 1,1 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L</small>
<b>Di</b> 30.07.	<b>Fischli</b> an leichter Senfsoße mit Romanesco dazu Salzkartoffeln <small>410,8 kcal 2,7 BE 3, 9, A, C, D, F, G, I, J, K, L, A1</small>	<b>Gemüse- Knusperdino</b> an Preiselbeerrotkohl dazu Kräuterkartoffelpüree  <small>494,4 kcal 3,5 BE 1, 2, 3, A, C, G, I, K, L, A1, A2</small>	Bohnsensalat mit Tomate <small>120,2 kcal 0,4 BE 3, 9, L</small>	Vanillepudding mit Cassis- soße <small>77,4 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G</small>
<b>Mi</b> 31.07.	<b>Sahnige Bohnenpfanne</b> mit Kasselerstückchen, Zwiebel, Kartoffeln in Sahnesoße <small>227,7 kcal 1,4 BE 2, 3, A, C, G, I, J, A1</small>	<b>Halbiertes Ei</b> in süß saurer Specksenfsoße dazu Salzkartoffeln <small>297,7 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J</small>	Eisberg mit roten und schwarzen Beeren <small>28,6 kcal 0,5 BE</small>	Sauerkirschjoghurt hausgemacht <small>92,1 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
<b>Do</b> 01.08.	<b>Makkaroni</b> Bologneser Art mit Hackfleischsoße vom Schwein und Oregano gewürzt <small>359,4 kcal 2 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	<b>Blumenkohl</b> in holländischer Soße mit Zitrone abgeschmeckt dazu Salzkartoffeln  <small>171,4 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3</small>	Gurkensalat mit Dill süß- sauer <small>38,5 kcal 0,3 BE</small>	Kokosmilchreis mit Ananas- soße <small>88,2 kcal 1,4 BE A, C, G, H, A1, A2, A3, A4, A4, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8</small>
<b>Fr</b> 02.08.	<b>Schlemmertopf</b> mit Schweinehackfleisch, Paprika, grünen Bohnen, Kartoffeln, Möhren, Mais und Schmelzkäse <small>193 kcal 1,6 BE 1, 3, 49, G</small>	<b>Grießbrei</b> mit Zimtucker an Pflaumensoße  <small>431,3 kcal 7,5 BE 1, A, C, F, G, H, A1</small>	Weißkrautsalat mit Möhre <small>83,3 kcal 0,4 BE J</small>	1 Apfel <small>52 kcal 1 BE</small>

<b>Mo</b> 05.08.	<b>Cremige Tomatensuppe</b> mit Reiseinlage und Schweinefleischklößchen <small>283,4 kcal 2,2 BE 1, 2, A, C, G, J, A1, A2, A3</small>	<b>Rahmspinat</b> mit Rührei und Salzkartoffeln  <small>223,2 kcal 2 BE A, C, G, I, J</small>	Gurke mit Sauerrahm und Leinöl <small>36 kcal 0,2 BE G</small>	Cassis-Buttermilchcreme hausgemacht <small>105,7 kcal 1,2 BE 1, A, C, G, H, A1, A2, A3, A4, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8</small>
<b>Di</b> 06.08.	<b>Fischstäbchen</b> mit Puffreispanade auf Erbsen- Maisgemüse dazu Dillsenfsoße und Salzkartoffeln <small>257,7 kcal 3,4 BE A, C, F, G, I, J</small>	<b>Kräuterquark</b> mit Leinöl (enthalten) ohne Zwiebeln dazu Salzkartoffeln  <small>296,2 kcal 2,4 BE G</small>	Tomaten- salat Hausfrauenart <small>116,7 kcal 0,4 BE</small>	frische Brombeeren <small>30 kcal 0,2 BE</small>
<b>Mi</b> 07.08.	<b>Jägerschnitzelchen</b> an Tomatensoße (lieblich) mit Butternudeln <small>456,7 kcal 2,1 BE 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1</small>	<b>Schweine- geschnetzeltes</b> mit Buttermöhren und Salzkartoffeln <small>250,2 kcal 2,1 BE 5, A, C, G, A1</small>	Blumenkohl- salat mit Zwiebeln süß- sauer <small>100,3 kcal 0,4 BE</small>	Käsekuchen- creme mit Himbeer- soße <small>129,6 kcal 1,3 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, H, L</small>
<b>Do</b> 08.08.	<b>Germknödel</b> mit Pflaumenfüllung an Vanillesoße  <small>486,6 kcal 4,9 BE 1, G</small>	<b>Sommerliches Graupenrisotto</b> mit Wurzelgemüse, Mais, Porree und Zucchini- scheiben  <small>343,4 kcal 3,5 BE A, F, J, A1, A3</small>	Spitzkohlsalat süßsauer und mürbe <small>119,6 kcal 0,9 BE J</small>	Quarkcreme an Pfirsich- soße <small>113,9 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G</small>
<b>Fr</b> 09.08.	<b>Hackbraten</b> vom Schwein auf cremigem Porreegemüse dazu Salzkartoffeln <small>268,7 kcal 2,7 BE A, C, G, I, J, A1, A2, A3</small>	<b>Fleischkäse</b> in Zwiebelrahms- soße dazu Senfkartoffel- püree <small>429,3 kcal 3,3 BE 2, 3, 6, A, C, G, J, A1</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Schokoladen- pudding mit Vanille- soße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Vegetarische Menüs



Datum	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
Mo 12.08.	<b>Backfisch</b> auf warmem Gurken- kartoffelsalat <small>391,1 kcal 2,2 BE 1, 2, 3, 5, A, C, D, J, L, A1</small>	 <b>Hörnchennudeln Napoli</b> an fruchtiger Tomatensoße mit Tomatenwürfeln <small>291,9 kcal 2,1 BE A, C, G, I, J, A1</small>	Gurke mit Sauerrahm und Leinöl <small>36 kcal 0,2 BE G</small>	Zitronen- joghurt hausgemacht <small>97,4 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 13.08.	<b>Hühnereisuppe</b> " klassisch " mit frischem Liebstöckel <small>155,7 kcal 0,8 BE 3, A, C, G, I, A1</small>	<b>Kaisergemüse</b> an Orangenhollandaise  dazu Gemüserösti <small>200,6 kcal 1,3 BE 3, A, C, F, G, I, J, A1, A3</small>	Chinakohl mit Gurke süß- sauer <small>16,3 kcal 0,2 BE</small>	Schoko- pudding mit Passionsfrucht- Mangosoße <small>107,5 kcal 1,7 BE 1, A, F, G</small>
Mi 14.08.	<b>Königsberger Klops</b> hausgemacht mit Schweinefleisch in Majoransoße dazu Salzkartoffeln <small>269,6 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3</small>	 <b>Milchreis</b> mit Zimtzucker an Sauerkirschsoße <small>364,6 kcal 6,2 BE G</small>	Weißkraut- salat mit Möhre <small>83,3 kcal 0,4 BE J</small>	Zitronen- quark- creme mit Birkenwürfel <small>100,1 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G</small>
Do 15.08.	<b>Paprika- Putengeschnetzeltes</b> mit Zwiebeln und Käsesoße dazu Butterspätzle <small>313,2 kcal 1,2 BE 1, A, C, G, A1</small>	<b>Halbiertes Ei</b> in Dillsenfsoße  dazu Salzkartoffeln <small>271,8 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Rote Beete mit Meerrettich und Sahne <small>51,6 kcal 0,7 BE 3, 9, G, L</small>	Vanille- pudding mit Heidelbeer- soße <small>74 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G</small>
Fr 16.08.	 <b>Ganze Champignons</b> in Käsesahnesoße an Gemüserais <small>241,9 kcal 3,2 BE 1, A, C, F, G, I, J</small>	<b>Saftiger Schweinebraten</b> in Wacholderbratensoße mit Sauerkohl und Salzkartoffeln <small>215,4 kcal 1,7 BE A, C, G, J, A1</small>	Brokkolisalat mit Zwiebel, Tomate, Hirtenkäse <small>60,9 kcal 0,2 BE 3, G, L</small>	Sauerkirsch- kaltschale mit Vanillesoße <small>78,3 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G</small>
Mo 19.08.	<b>Gräupcheneintopf</b> mit Suppengemüse, frischem Liebstöckel und Schweinefleisch <small>181,6 kcal 1,9 BE A, I, A3</small>	<b>1/2 Hähnchenbrust</b> in Geflügelrahmssoße dazu Mischgemüse und Butterreis <small>277,2 kcal 3,1 BE A, C, G, I, J, A1</small>	Gurkensalat mit Radieschen <small>28,6 kcal 0,3 BE</small>	Brombeer- joghurt hausgemacht <small>87,1 kcal 1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 20.08.	<b>Kohlrabi</b> in Petersilienssoße  dazu Salzkartoffeln <small>211,3 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J</small>	<b>Schinkenrührei</b> auf Kartoffelpüree <small>295,6 kcal 2,4 BE 2, 3, 6, C, G</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Schokoladen- pudding mit Sauerkirschsoße <small>102,6 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 21.08.	<b>Kartoffelsuppe</b> vom Chefkoch mit 1 Wiener Würstchen <small>235,5 kcal 1,3 BE I, J</small>	<b>1/2 Putensteak</b> in Karotten- Ingwersoße dazu Zuckererbsen und Salzkartoffeln <small>246,8 kcal 2,7 BE A, C, F, G, A1</small>	Weißkohlsalat mit Sellerie und Apfel <small>57,9 kcal 0,5 BE 3, I</small>	Weintrauben <small>71 kcal 1,3 BE</small>
Do 22.08.	<b>Buletten</b> in Letschosoße dazu Salzkartoffeln <small>262,9 kcal 2,6 BE A, C, G, I, J, A1</small>	 <b>Kartoffeltasche</b> mit Frischkäse gefüllt auf Gemüsecurry mit Pfirsichspalten <small>266,6 kcal 2,6 BE A, C, G, I, J</small>	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker <small>77 kcal 1,3 BE</small>	Vanillepudding mit Schokoladen- soße <small>79,7 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G</small>
Fr 23.08.	<b>Fischli</b> auf Buttererbsen an Dillsenfsoße und Salzkartoffeln <small>419,2 kcal 3 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1</small>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelfüllung  an Vanillesoße <small>303,1 kcal 3,8 BE 1, A, C, G, A1</small>	Bunter Salat mit Sesamöl und Gomasio <small>65,5 kcal 0,2 BE K</small>	Honig- melonen- stückchen <small>27,2 kcal 0,5 BE</small>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Datum	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
Mo 26.08.	 <b>Blumenkohl</b> in Petersilien- Sahnesoße dazu Salzkartoffeln 210,1 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel, Blumenkohl und Erbsen dazu Butterreis 279,8 kcal 3,3 BE A, C, F, G, I, J	Bohnsalat süßsauer 113,5 kcal 0,3 BE	Erdbeer- joghurt hausgemacht 91,9 kcal 1,2 BE 1, 3, A, C, F, G
Di 27.08.	<b>Schweine- schnittzelchen</b> an Rahmsauce dazu Petersilien- Möhrchen und Salzkartoffeln 292 kcal 2,7 BE 1, 2, 3, A, C, G, A1	<b>Hefeklöße</b> mit Zimt- Zucker oben auf  an Pflaumensoße 600,8 kcal 9,4 BE 1, A, C, F, G, A1	Gurken- Mais- Salat mit Saurer Sahne 43,3 kcal 0,4 BE G	Schoko- pudding mit Birnenkompott 104,4 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G
Mi 28.08.	 <b>Vegetarische Bolognese</b> mit Zwiebeln und Tomaten dazu Butterspizeli 439,6 kcal 1,9 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3	<b>Rindersauerbraten</b> der Marke Ursprung in Lebkuchensoße dazu Apfelrotkohl und Semmelknödelscheiben 253,6 kcal 2,1 BE 3, 5, A, C, G, L, A1	Coleslaw - Krautsalat mit Möhre und Buttermilch 116,1 kcal 0,8 BE 3, C, G, I, J, L	Vanillepudding mit Sauerkirsch- soße 82,2 kcal 1,3 BE 1, A, C, F, G
Do 29.08.	<b>Linsensuppe</b> " süßsauer " mit Suppengemüse und 1 Wiener Würstchen 279,6 kcal 1,8 BE I, J	<b>Lausitzer Quark</b> mit Leinöl  ( enthalten ) ohne Zwiebeln dazu Salzkartoffeln 295,7 kcal 2,4 BE G	Radichio- Pfirsich- salat 54,6 kcal 0,6 BE 3, L	Sahnepudding mit stückiger Pfirsich- soße 63,4 kcal 0,9 BE 1, A, C, F, G
Fr 30.08.	<b>Fischli</b> an Dillsauce mit Romanesco dazu Salzkartoffeln 345,2 kcal 2,4 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1	 <b>Rührei</b> an Kräuterpüree 356,7 kcal 2,4 BE C, G	Chinakohl mit Ananas und Pfirsich 32,5 kcal 0,6 BE	Kirsch- Beerengrütze an Vanillesauce 55,6 kcal 1 BE 1, A, C, G, A1

Mo 02.09.	<b>Sommerlicher Weißkohleintopf</b> mit Suppengemüse und Schweinefleisch 131,2 kcal 1,2 BE I	<b>Eierkuchen</b> an Sauerkirsch- kompott  362,3 kcal 3,8 BE A, C, G, A1	Gurken- Tomaten- Salat 108 kcal 0,3 BE	Aprikosen- quark- speise hausgemacht 73,2 kcal 0,7 BE 1, 3, A, C, F, G
Di 03.09.	<b>1/2 Currywurst</b> der Marke Ursprung in fruchtig - scharfer Currysoße dazu Kartoffelpüree 317 kcal 1,8 BE 1, 2, 3, 6, G, J	<b>Jägerschinken</b> vom Schwein mit Pilzen dazu Butterbohnen und Semmelknödelscheiben 187 kcal 1,2 BE 1, A, C, G, A1	Spitzkohlsalat mit Meerrettich und Apfel 7,9 kcal 0,1 BE 3, 9, G, L	Schoko- pudding mit Brombeer- soße 100 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G
Mi 04.09.	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch 140,4 kcal 1,1 BE I	 <b>Kohlrabi</b> in Kräutersahnesauce dazu Salzkartoffeln 253,8 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J	Tomaten- salat mit Balsamico 103,1 kcal 0,5 BE 3, 9, L	Vanille- pudding mit Apfelkompott 77,8 kcal 1,3 BE 1, 3, A, C, F, G
Do 05.09.	<b>Backfisch</b> an Blattspinat dazu Butterreis 400,4 kcal 3 BE 1, 2, 49, A, C, D, A1	<b>Holzke's Buletten</b> vom Schwein in Apfel- Zwiebelsoße mit Salzkartoffeln 213,3 kcal 2,8 BE 1, 2, 3, A, C, G, J, A1, A2, A3	Chinakohl mit Pfirsich und Apfel 21,7 kcal 0,3 BE	Erdbeer- pudding mit Vanillesauce 80,6 kcal 1,3 BE 1, G
Fr 06.09.	<b>Kasseler</b> in Bratensoße mit Porreegemüse und Salzkartoffeln 225,1 kcal 1,8 BE 2, 3, 6, A, C, G, I, J, A1	<b>Schichtkraut</b> mit Schweinehackfleisch und Kümmel gewürzt dazu Hefeknödelscheiben 334,2 kcal 2,9 BE A, C, G, A1	Zucchini- salat mit Dill und Senfkörnern 39,8 kcal 0,5 BE 1, 3, J, L	Grieß- pudding mit Pflaumen- kompott 117,8 kcal 1,9 BE 1, A, C, F, G, H, A1

**Legende Zusatzstoffe und Hauptallergene:**

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

**Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "**

**TEL.** 035753 16 3 77 / 78

**FAX** 035753 15 1 88