

Holzke Menü

Catering - Service

Region
Brandenburg

Kinderkarte



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

09.09.2024

bis

18.10.2024

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

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

Mo 09.09.	Halbiertes Ei in süß-saurer Senfsoße dazu Salzkartoffeln  273,8 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J	Balkanpfanne mit Jagdwurststreifen, Gewürzgurke, Zwiebeln und Tomate an Hörchennudeln 356,7 kcal 1,6 BE 2, 3, 5, 6, A, C, G, I, J, A1	Gurke mit Dilljoghurt 18,5 kcal 0,2 BE G	Erdbeer- creme hausgemacht 86,1 kcal 1,4 BE 1, 3, A, C, F, G
Di 10.09.	Kartoffelsuppe vom Chefkoch mit 1 Wiener Würstchen 235,5 kcal 1,3 BE I, J	Königsberger Klops hausgemacht mit Schweinefleisch in Majoransoße dazu Salzkartoffeln 269,6 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3	Spitzkohlsalat mit Meerrettich, Apfel und Rosinen 52,8 kcal 0,6 BE 3, 9, G, L	Apfelgrütze mit Vanillesoße 77,3 kcal 1,4 BE 1, 3, G
Mi 11.09.	Putenfrikassee mit Blumenkohl und Risibisi 316,6 kcal 3,6 BE A, C, F, G, I, J	Brokkoli und Möhrchen in Frischkäsesoße dazu Salzkartoffeln  230,1 kcal 2 BE A, C, F, G, I, J	Schopskasalat mit Hirtenkäse, Oliven, Paprika 110,9 kcal 0,5 BE G	Grießpudding mit Himbeersoße 192,6 kcal 3,4 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L, A1
Do 12.09.	Fischstäbchen an Dillsoße dazu Stampfgemüse 256,3 kcal 2,3 BE A, C, D, F, G, I, J, A1	Krautgulasch Schweinegulasch mit Weißkohlstreifen dazu Salzkartoffeln 165,2 kcal 2,1 BE 1, 2, A, C, G, A1	Rote Beete mit Apfel und Zwiebel 100,8 kcal 0,6 BE 5, J	1 Stück Kürbiskuchen 221,9 kcal 2,3 BE A, C, G, A1
Fr 13.09.	Hausgemachte Sächsische Quarkküchlein mit Rosinen an Vanillesoße  397,4 kcal 6,1 BE 1, A, C, G, A1	Rinderschmorbraten von der Deutschen Färsé in Bratensoße dazu Zuckererbsen und Hefeknödelscheiben 389,5 kcal 3,7 BE 3, A, C, G, L, A1	Gurken- Apfelsalat mit frischem Ingwer 116,5 kcal 0,5 BE	Schokoladen- pudding mit Vanillesoße 100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G

Mo 16.09.	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	Fischli an Blumenkohl mit holländischer Soße dazu Salzkartoffeln 330,2 kcal 2,2 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1, A3	Gurke mit Sauerrahm und Leinöl 36 kcal 0,2 BE G	Buttermilch- Cassis- Creme 105,7 kcal 1,2 BE 1, A, C, G, H, A1, A2, A3, A4, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8
Di 17.09.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch 125,8 kcal 1,1 BE I	1/2 Bratwurst der Marke Ursprung in Bratensoße dazu Schinkenbohnen und Kartoffelpüree 320,6 kcal 1,6 BE 1, 2, 6, A, C, G, I, J, A1	Bohnensalat mit Tomate 1202,5 kcal 4,3 BE 3, 9, L	Rote Himbeergrütze mit Vanillesoße 57 kcal 1,1 BE 1, 3, 9, A, C, G, L, A1
Mi 18.09.	Hörchennudeln " Alfredo " an Petersilien- sahnesoße  290,1 kcal 1,5 BE A, C, F, G, I, J, A1	Holzke's Buletten aus Schweinefleisch auf Rahmspinat und Salzkartoffeln 196,6 kcal 2,2 BE 1, 2, A, C, G, I, J, A1, A2, A3	Weißkohl mit Mandarinen und Joghurt 30,7 kcal 0,5 BE G, J	Over- Night- Oat mit frischen Weintrauben 131,1 kcal 1,5 BE A, G
Do 19.09.	Gelbe Erbsensuppe mit 1 Wiener Würstchen 339,6 kcal 2,7 BE I, J	Eierfrikassee Halbiertes Ei in Spreewälder Gemüsesoße dazu Salzkartoffeln  259,1 kcal 2,3 BE 3, 5, 9, A, C, F, G, I, J, L	Kichererbsen- Salat mit Gurke, Zwiebel und Hirtenkäse 208,5 kcal 2 BE G	1 Apfel 52 kcal 1 BE
Fr 20.09.	Hähnchenbrust in Bratensoße mit Apfelrotkohl und 1 Kartoffelkloß 176,2 kcal 2,2 BE 3, A, C, G, J, A1	1/2 Zucchini mit Feta und Kräutern gefüllt auf stückigem Tomatensugo dazu Salzkartoffeln  192 kcal 2,2 BE 49, A, C, G, I, J, A1, A2, A3	Chinakohl mit Ananas und Pflirsich 32,5 kcal 0,6 BE	Vanillepudding mit Sauerkirschsoße 82,7 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Vegetarische Menüs



Datum	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
Mo 23.09.	Schweine- geschnetzeltes mit Paprika und Zwiebel in Käsesoße dazu Butterreis <small>276 kcal 3,1 BE 1, A, C, G, A1</small>	Lausitzer Füllung (Grützwurst) mit Sauerkohl und Salzkartoffeln <small>163,5 kcal 1,9 BE A, A3, A4</small>	Gurken- Mais- Salat mit Saurer Sahne <small>43,3 kcal 0,4 BE G</small>	Sauerkirsch- joghurt hausgemacht <small>92,1 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 24.09.	Grüne Bohneneintopf mit Kasselerstückchen <small>138,7 kcal 1,1 BE 2, 3, I</small>	Gemüsedino an Orangensoße dazu Kräuterkartoffeln <small>492,6 kcal 3,2 BE 1, 2, A, C, F, G, I, J, K, A1, A2</small>	Rote Beete mit Sellerie und Apfel <small>1024,8 kcal 5,5 BE 3, 5, I, J</small>	Birnen- kompott <small>89,2 kcal 1,9 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 25.09.	Linseneintopf " süßsauer "  mit 1 Wiener Würstchen <small>279,6 kcal 1,8 BE I, J</small>	Milchreis mit Zimtucker an warmem Apfelkompott  <small>378,4 kcal 6,5 BE 1, 3, A, C, F, G</small>	Rotkohlsalat mit Balsamico <small>165 kcal 1,3 BE 3, 9, I, J, L</small>	Sahnepudding mit Himbeersoße <small>50 kcal 0,6 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L</small>
Do 26.09.	Lausitzer Quark mit Leinöl (enthalten) <u>ohne</u> Zwiebeln  dazu Salzkartoffeln <small>295,7 kcal 2,4 BE G</small>	Jägerschnitzelchen mit Tomaten- Paprikasoße dazu Spirelli <small>431,7 kcal 1,8 BE 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Weißkraut- salat mit Möhre und Apfel <small>746 kcal 4,8 BE</small>	Weintrauben <small>56,8 kcal 1 BE</small>
Fr 27.09.	Kräuterröhrei an Blumenkohl- kartoffelpüree  <small>307,4 kcal 1,9 BE C, G</small>	Backfisch auf Buttermöhrrchen an Dillrahmkartoffeln <small>326,8 kcal 2,1 BE 1,2,3,A,C,D,F,G,I,J,L,A1</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Kürbis- kompott süß-sauer <small>124,6 kcal 2,4 BE 1, 3, L</small>
Mo 30.09.	Möhren- Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch <small>111,2 kcal 0,8 BE I</small>	Schweine- schnitzelchen auf Salzkartoffeln dazu cremiges Mischgemüse <small>527,7 kcal 3 BE 1, 2, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Chinakohl mit Ananas und Pflirsich <small>324,9 kcal 5,8 BE</small>	Beeren- joghurt hausgemacht <small>86,8 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 01.10.	Gemüseintopf Suppengemüse, Paprika Tomate, Champignons, Rinderfleisch und Hörnchennudeln <small>142,9 kcal 0,7 BE A, C, I, A1</small>	Eierkuchen mit Quark und Rosinen gefüllt  an Vanillesoße <small>447,3 kcal 4,4 BE 1, A, C, G, A1</small>	Weißkohl mit Mandarinen und Joghurt <small>30,7 kcal 0,5 BE G, J</small>	Omas Stachelbeer- kompott <small>72,4 kcal 1,3 BE 1</small>
Mi 02.10.	Fischstäbchen mit Puffreispanade an Dillsaße mit Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln <small>350,4 kcal 3,5 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3, A4</small>	Buletten an Spinat- Sahnesoße dazu Salzkartoffeln <small>223,2 kcal 2,4 BE 1, 2, A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3</small>	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker <small>77 kcal 1,3 BE</small>	Vanillepudding mit Pflirsich- Maracujasoße <small>91 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G</small>
Do 03.10.	Tag der Deutschen Einheit			
Fr 04.10.	Pökelkamm in Meerrettichsoße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>274,1 kcal 1,9 BE 3, 9, A, C, F, G, I, J, L</small>	Butterspirelli mit gewürfelter Jagdwurst vom Schwein und lieblicher Tomatensoße <small>406,5 kcal 1,9 BE 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Bohnensalat süßsauer <small>113,5 kcal 0,3 BE</small>	Heidelbeer- quarkspeise hausgemacht <small>87,2 kcal 1 BE 1, A, C, F, G</small>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Datum	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
Mo 07.10.	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhrrchen und Champignons dazu Butterreis <small>284,1 kcal 3,3 BE 1, A, C, F, G, I, J</small>	Fischli an Romanesco mit Kürbissoße dazu Salzkartoffeln <small>342,2 kcal 2,3 BE 3, 9, A, C, D, G, J, K, L, 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- Himbeerquark- speise hausgemacht <small>90,2 kcal 1,1 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L</small>
Di 08.10.	 Grießbrei mit Zimt- Zucker an warmer Pfirsichsoße <small>423,8 kcal 7,5 BE 1, A, C, F, G, H, A1</small>	Kräuterquark mit Leinöl (enthalten) <u>ohne</u> Zwiebeln dazu Salzkartoffeln  <small>296,2 kcal 2,4 BE G</small>	Kürbis- Kichererbsensalat mit Zwiebel, Tomate und Paprika <small>134,8 kcal 1,3 BE</small>	1 Banane <small>142,5 kcal 2,7 BE</small>
Mi 09.10.	Rührei an sahnigem Möhren- Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree  <small>284,2 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J</small>	Putenbrust in fruchtiger Currysoße mit Pariser Karotten und Limettenreis <small>288,8 kcal 3,3 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Möhren- Krautsalat mit Apfel <small>746 kcal 4,8 BE</small>	Sauerkirsch- kaltschale <small>80,4 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G</small>
Do 10.10.	Rinderschmorbraten von der Deutschen Färse in Rahmsauce an Butterbohnen und Salzkartoffeln <small>202,7 kcal 1,8 BE 3, A, C, G, L, A1</small>	Butterhörnchen mit Jagdwurstwürfel an cremiger Käsesauce <small>425,1 kcal 1,5 BE 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Zucchinisalat mit Dill süß- sauer <small>39,8 kcal 0,5 BE 1, 3, J, L</small>	Schokopudding mit Sahnetuff <small>126,4 kcal 1,5 BE A, C, F, G, H</small>
Fr 11.10.	Fruchtige Kürbis- Suppe mit Curry verfeinert  <small>206,5 kcal 1,4 BE A, C, F, G, I, J</small>	1/2 Bratwurst aus artgerechter Haltung auf Schmorkohl dazu Salzkartoffeln <small>332,1 kcal 2,6 BE 1, 2, 3, 6, A, C, G, I, J, A1</small>	Gurken- Tomaten- salat <small>108 kcal 0,3 BE</small>	Erdbeerpudding mit Vanillesauce <small>80,6 kcal 1,3 BE 1, G</small>
Mo 14.10.	Schweinegulasch mit Paprika und Zwiebeln an Gabelspaghetti <small>206 kcal 1,7 BE 5, A, C, G, A1</small>	Rahmspinat mit Rührei  und Salzkartoffeln <small>223,2 kcal 2 BE A, C, G, I, J</small>	Gurke mit Sauerrahm und Leinöl <small>359,7 kcal 2 BE G</small>	Apfeljoghurt mit Rosinen hausgemacht <small>111,6 kcal 1,5 BE 1, 3, A, C, F, G</small>
Di 15.10.	Blumenkohl- Käsesuppe mit Karotten, Kartoffel- würfeln dazu Schweinefleischklößchen <small>174,8 kcal 0,9 BE 1, 2, A, C, G, J, A1, A2, A3</small>	Kasselerbraten in Bratensoße dazu Sauerkraut und 1 Kartoffelkloß <small>207,3 kcal 1,6 BE 2, 3, 6, A, C, G, J, A1</small>	Tomaten- salat Hausfrauenart <small>116,7 kcal 0,4 BE</small>	Schokopudding mit Karamell- schlagsahne <small>125,4 kcal 1,5 BE A, C, F, G, H</small>
Mi 16.10.	Bauerntopf mit Schweinehackfleisch, Paprika- und Kartoffelwürfeln <small>167,8 kcal 1,7 BE 3, I, J</small>	Backfisch an Blumenkohl in Zitronenhollandaise dazu Salzkartoffeln <small>335,5 kcal 2 BE 1, 2, A, C, D, F, G, I, J, A1, A3</small>	Weißkraut- salat mit Paprika und Gurke <small>81,3 kcal 0,4 BE</small>	Chiasamen- pudding mit Sauerkirschsoße <small>79,8 kcal 0,9 BE 1, A, C, F, G, I, J</small>
Do 17.10.	1 Wiener Würstchen in der Kartoffelsuppe <small>235,5 kcal 1,3 BE I, J</small>	 Brokkoli und Buttererbsen in Petersilien- sahnesauce dazu Salzkartoffeln <small>250,7 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Thailändischer Gurkensalat mit Erdnüssen <small>124,9 kcal 0,4 BE 49, E, K</small>	1 Stück Schokoladen- kuchen <small>333,9 kcal 4,3 BE A, C, F, G, H, A1</small>
Fr 18.10.	Ragout fin vom Huhn dazu Butterreis <small>339,5 kcal 3,2 BE 1, A, C, D, F, G, I, J, A1, A3</small>	Germknödel mit Pflaumenfüllung an Vanillesauce  <small>486,6 kcal 4,9 BE 1, G</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Zitronenquark- creme mit Schokoraspeln <small>128,5 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

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	

TEL.

035753 16 3 77 / 78

FAX

035753 15 1 88