

# Holzke Menü

Catering - Service

Region  
Sachsen

# Kinderkarte



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

21.10.2024

bis

29.11.2024

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

<b>Mo</b> 21.10.	<b>Jumbofischstäbchen</b> an warmem Gurken- Kartoffelsalat  <small>294,9 kcal 2,6 BE 1, 3, 5, A, D, G, J, L, A1</small>	<b>Fleischkäse</b> in Apfel- Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln  <small>290,4 kcal 2,4 BE 2, 3, 6, A, C, G, A1</small>	Gurke mit Sauerrahm und Leinöl  <small>98 kcal 0,2 BE G</small>	Zitronenjoghurt  <small>97,4 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
<b>Di</b> 22.10.	<b>Hühnernudelsuppe</b> klassisch mit Liebstöckel  <small>155,7 kcal 0,8 BE 3, A, C, G, I, A1</small>	<b>Königsberger Klops</b> mit Schweinefleisch in Majoransoße dazu Salzkartoffeln  <small>269,6 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3</small>	Chinakohl mit Gurke süß- sauer  <small>16,3 kcal 0,2 BE</small>	Schokopudding mit Passionsfrucht- Mangosoße  <small>107,5 kcal 1,7 BE 1, A, F, G</small>
<b>Mi</b> 23.10.	<b>Rinderschmorbraten</b> in Bratensoße mit Champignons dazu Speckbohnen und 1 Kartoffelkloß  <small>263,9 kcal 2 BE 3, A, C, G, L, A1</small>	<b>Milchreis</b> mit Zimt- Zucker an schwarzer Johannisbeersoße  <small>385,3 kcal 6,5 BE 1, A, C, F, G</small>	Weißkrautsalat mit Möhre  <small>63,9 kcal 0,4 BE J</small>	Mandarin- quarkspeise  <small>62,4 kcal 0,5 BE 1, A, C, F, G</small>
<b>Do</b> 24.10.	<b>Halbiertes Ei</b> in Dillsenfsoße dazu Salzkartoffeln  <small>271,8 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	<b>Paprika- Puten- Geschnetzeltes</b> mit Zwiebeln und Käsesoße dazu Buttermakkaroni  <small>319,5 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G, A1</small>	Rote Beete mit Meerrettich und Sahne  <small>51,6 kcal 0,7 BE 3, 9, G, L</small>	Vanillepudding mit Heidelbeer- soße  <small>74 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G</small>
<b>Fr</b> 25.10.	<b>Ganze Champignons</b> in Käsesahnesoße an Gemüserais  <small>241,9 kcal 3,2 BE 1, A, C, F, G, I, J</small>	<b>Hähnchenschnitzelchen</b> an sahnigem Kartoffelgulasch mit Paprika und grünen Bohnen  <small>272,4 kcal 1,9 BE 1, 2, 3, A, C, G, A1</small>	Kichererbsen- Salat mit Gurke, Zwiebel, Petersilie und Hirtenkäse angemacht  <small>208,5 kcal 2 BE G</small>	Sauerkirsch- kaltschale mit Vanillesoße  <small>78,3 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G</small>

<b>Mo</b> 28.10.	<b>Gräupcheneintopf</b> mit Suppengemüse, 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>	Mangoquark- speise  <small>114,2 kcal 1,7 BE 1, G</small>
<b>Di</b> 29.10.	<b>Putengulasch</b> mit Paprikastreifen dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln  <small>265,5 kcal 2,3 BE A, C, G, A1</small>	<b>Blumenkohl</b> in holländischer Soße dazu Salzkartoffeln  <small>171,4 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3</small>	Chinakohl mit Grapefruit  <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Schokoladen- pudding mit Vanillesoße  <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
<b>Mi</b> 30.10.	<b>Kräuterrührei</b> mit Kartoffelpüree  <small>306,8 kcal 2,4 BE C, G</small>	<b>Wildschweinbraten</b> in Bratensoße mit Preiselbeerrotkohl und Hefeknödelscheiben  <small>363,8 kcal 3,7 BE 3, A, C, G, L, A1</small>	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker  <small>77 kcal 1,3 BE</small>	1 Stück Schokoladen- kuchen  <small>333,9 kcal 4,3 BE A, C, F, G, H, A1</small>

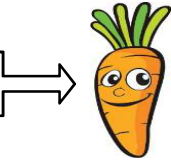
**Do**  
31.10.

**Reformationstag**

<b>Fr</b> 01.11.	<b>Jägerschnitzelchen</b> mit Tomaten- Paprikasoße dazu Spirelli  <small>431,7 kcal 1,8 BE 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1</small>	<b>Backfisch</b> auf Dillkartoffeln dazu Schmorgurken  <small>340 kcal 2 BE 1, 2, A, C, D, G, L, J, A1</small>	Weißkohlsalat mit Sellerie und Apfel  <small>57,9 kcal 0,5 BE 3, I</small>	Heidelbeer- joghurt  <small>92,4 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
---------------------	--	--	--	---

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

**Vegetarische Menüs**



Datum	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
<b>Mo 04.11.</b>	<b>Hühnerrikassee</b> mit Spargel, Blumenkohl und Erbsen dazu Butterreis <small>279 kcal 3,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	<b>Buttergemüse</b> in Kräuterrahmsoße dazu Salzkartoffeln <small>264,9 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J</small>	Bohnensalat süß-sauer <small>113,5 kcal 0,3 BE</small>	Käsekuchen-creme <small>152,6 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G, H</small>
<b>Di 05.11.</b>	<b>Fischli</b> auf Buttererbsen mit Dillssoße und Salzkartoffeln <small>555,9 kcal 4,7 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1</small>	<b>Lausitzer Quark</b> mit Leinöl <b>ohne</b> Zwiebeln dazu Salzkartoffeln <small>295,7 kcal 2,4 BE G</small>	Gurken- Mais-Salat mit Saurer Sahne <small>43,3 kcal 0,4 BE G</small>	Schokopudding mit Birnenkompott <small>104,4 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G</small>
<b>Mi 06.11.</b>	<b>Königsberger Klops</b> mit Schweinefleisch in Kapernsoße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <small>236,9 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3</small>	<b>Hefeklöße</b> mit Zimt- Zucker obenauf an Heidelbeerssoße <small>488 kcal 7,1 BE 1, A, C, F, G, A1</small>	Krautsalat mit Möhre und Buttermilch <small>116,1 kcal 0,8 BE 3, C, G, I, J, L</small>	Vanillepudding mit Sahnehaube <small>133 kcal 1,3 BE 1, A, C, F, G, H</small>
<b>Do 07.11.</b>	<b>Kasseler</b> auf Schmorkohl dazu leichtes Senfkartoffelpüree <small>303,9 kcal 2,5 BE 2, 3, 6, A, C, G, J, A1</small>	<b>Hackbraten</b> vom Schwein in Pilzrahmsoße dazu Petersilien- Möhrchen und Salzkartoffeln <small>284 kcal 2,4 BE 1, 3, 9, A, C, G, J, L, A1, A2, A3</small>	Radiccchio-Pfirsichsalat <small>54,6 kcal 0,6 BE 3, L</small>	Mangocreme mit Vanillesoße <small>106,8 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G</small>
<b>Fr 08.11.</b>	<b>Kartoffelsuppe</b> dazu 1 Wiener Würstchen <small>194,5 kcal 0,7 BE A, C, I, J, K, A1</small>	<b>Halbirtes Ei</b> in süß- saurer Senfsoße dazu Salzkartoffeln <small>273,8 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J</small>	Chinakohl mit Ananas und Pfirsich <small>32,5 kcal 0,6 BE</small>	Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße <small>28,4 kcal 0,5 BE 1, G</small>
<b>Mo 11.11.</b>	<b>Süße Eierkuchen</b> an Bratapfel-Kompott <small>439,2 kcal 4,6 BE 1, 3, A, C, F, G, A1</small>	<b>Fischstäbchen</b> mit Puffreispanade auf Brokkoligemüse dazu Zitronensahnesoße und Salzkartoffeln <small>282 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3, A4</small>	Gurken-Tomaten-salat <small>108 kcal 0,3 BE</small>	Aprikosen-quarkspeise <small>73,2 kcal 0,7 BE 1, 3, A, C, F, G</small>
<b>Di 12.11.</b>	<b>Linsensuppe " süßsauer "</b> mit Suppengemüse <small>153,2 kcal 2,1 BE 1</small>	<b>Jägerschnitzelchen</b> auf Mischgemüse an Bratensoße dazu Salzkartoffeln <small>314,1 kcal 2 BE 1, 2, 3, 6, A, C, G, J, A1</small>	Spitzkohlsalat mit Meerrettich und Apfel <small>52,8 kcal 0,6 BE 3, 9, G, L</small>	1 Banane <small>142,5 kcal 2,7 BE</small>
<b>Mi 13.11.</b>	<b>Blumenkohlsuppe cremig</b> mit Grießklößchen-einlage <small>281,7 kcal 1,2 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	<b>Schwarzwurzeln</b> in Senfsoße dazu Salzkartoffeln <small>187,3 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J</small>	Tomatensalat mit Balsamico <small>103,1 kcal 0,5 BE 3, 9, L</small>	Vanillepudding mit Apfelkompott <small>77,8 kcal 1,3 BE 1, 3, A, C, F, G</small>
<b>Do 14.11.</b>	<b>Kohlrüben-eintopf</b> mit Eisbeinfleisch <small>69,5 kcal 0,6 BE 2,</small>	<b>1/2 Currywurst</b> der Marke Ursprung in fruchtiger Currysoße dazu Kartoffelpüree <small>369,7 kcal 2,7 BE 1, 2, 3, 6, G, J</small>	Chinakohl mit Pfirsich und Apfel <small>21,7 kcal 0,3 BE</small>	Erdbeerpudding mit Vanillesoße <small>76,2 kcal 1,2 BE 1, G</small>
<b>Fr 15.11.</b>	<b>Holzke's Buletten</b> vom Schwein in Paprikasahnesoße dazu Salzkartoffeln <small>264,6 kcal 2,8 BE 1, 2, A, C, G, I, J, A1, A2, A3</small>	<b>Rührei</b> mit Creme-champignons dazu Kräuterpüree <small>190,5 kcal 1,8 BE 1, A, C, F, G, I, J</small>	Zucchinisalat mit Dill und Senfkörnern <small>35,7 kcal 0,4 BE 1, 3, J, L</small>	Grießpudding mit Pflaumenkompott <small>117,6 kcal 1,9 BE 1, A, C, F, G, H, A1</small>

**Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "**



Datum	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
<b>Mo 18.11.</b>	<b>Grüne Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch und Suppengemüse <small>140,4 kcal 1,1 BE 1</small>	<b>Backfisch</b> an Dillsoße dazu Stampfgemüse <small>357,1 kcal 1,9 BE 1, 2, A, C, D, F, G, I, J, A1</small>	Gurke mit Dilljoghurt <small>18,5 kcal 0,2 BE G</small>	Mandarinenquarkspeise <small>62,4 kcal 0,5 BE 1, A, C, F, G</small>
<b>Di 19.11.</b>	 <b>Hörnchennudeln Napoli</b> an fruchtiger Tomatensoße mit Tomatenwürfeln <small>291,9 kcal 2,1 BE A, C, G, I, J, A1</small>	<b>1/2 Wildschweinbratwurst</b> in Preiselbeersauce dazu Rotkohl und Selleriepüree <small>376,1 kcal 3 BE 1, 2, 3, 6, A, C, G, I, L, A1</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>307,1 kcal 4,6 BE</small>	Mangocreme hausgemacht <small>115,9 kcal 1,9 BE 1, A, C, F, G</small>
<b>Mi 20.11.</b>	<b>Buß- und Betttag</b>			
<b>Do 21.11.</b>	<b>Rinderbraten</b> von der Allgäuer Färse in leichter Meerrettichsoße dazu Mischgemüse und 1 Kartoffelknödel <small>299,9 kcal 2,2 BE 3, 9, A, C, F, G, I, J, L</small>	<b>Griebbrei</b> mit Zimt- Zucker obenauf an Sauerkirschoße  <small>361,1 kcal 6 BE A, C, F, G, H, A1</small>	Rote Beete mit Apfel und Zwiebel <small>100,8 kcal 0,6 BE 5, J</small>	Schokoladenpudding mit Sauerkirschoße <small>102,6 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
<b>Fr 22.11.</b>	<b>Berner Putengeschnetzeltes</b> mit Paprika und Zwiebeln in Käsesauce dazu Butterreis <small>243,6 kcal 3,1 BE 1, A, C, G, A1</small>	<b>Halbirtes Ei</b> in süß- saurer Specksauce dazu Salzkartoffeln <small>297,7 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J</small>	Gurken-Apfelsalat mit frischem Ingwer <small>116,5 kcal 0,5 BE</small>	Waldbeergrütze mit Vanillesauce <small>48,2 kcal 0,9 BE 1, A, C, G, A1</small>
<b>Mo 25.11.</b>	<b>Köstritzer Schwarzbierfleisch</b> an Schmorkohl dazu Hefeknödelscheiben <small>367,1 kcal 3,1 BE 3, 5, A, C, G, A1</small>	<b>Butterspirelli</b> 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>	Gurke mit Sauerrahm und Leinöl <small>36 kcal 0,2 BE G</small>	Buttermilch-Kirsche-Creme hausgemacht <small>141,7 kcal 1,8 BE A, C, G, H, A1, A2, A3, A4, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8</small>
<b>Di 26.11.</b>	<b>Möhreneintopf</b> mit Schweinefleisch <small>125,8 kcal 1,1 BE 1</small>	 <b>Germknödel</b> mit Pflaumenfüllung und Zimt- Zucker obenauf an Vanillesauce <small>567,9 kcal 6,6 BE 1, G</small>	Bohnsensalat mit Tomate <small>120,2 kcal 0,4 BE 3, 9, L</small>	Rote Himbeergrütze mit Vanillesauce <small>57 kcal 1,1 BE 1, 3, 9, A, C, G, L, A1</small>
<b>Mi 27.11.</b>	<b>Hörnchennudeln Alfredo</b> an Petersiliensahnesauce  <small>290,1 kcal 1,5 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	<b>Holzke's Bulettschen</b> aus Schweinefleisch auf Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>205,6 kcal 2,4 BE 1, 2, A, C, G, I, J, A1, A2, A3</small>	Weißkohl mit Mandarinen und Joghurt <small>30,7 kcal 0,5 BE G, J</small>	Weintrauben <small>71 kcal 1,3 BE</small>
<b>Do 28.11.</b>	<b>Schinken- Käse-Nudeln</b> Kochschinkenstreifen vom Schwein in Käsesahnesauce dazu Buttermakaroni <small>350 kcal 1,5 BE 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1</small>	<b>Eierfrikasse</b> Halbirtes Ei in Spreewälder Gemüsesauce dazu Salzkartoffeln  <small>259,1 kcal 2,3 BE 3, 5, 9, A, C, F, G, I, J, L</small>	Brokkolisalat mit Zwiebel, Tomate und Hirtenkäse <small>60,9 kcal 0,2 BE 3, G, L</small>	1 Birne <small>78 kcal 1,5 BE</small>
<b>Fr 29.11.</b>	<b>Krautgulasch</b> Schweinegulasch mit Weißkohlstreifen dazu Salzkartoffeln <small>167,2 kcal 2,1 BE 1, 2, A, C, G, A1</small>	<b>Fischli</b> auf Buttererbsen dazu Zitronensauce und Salzkartoffeln <small>413,6 kcal 2,9 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1</small>	Chinakohl mit Ananas und Pfirsich <small>32,5 kcal 0,6 BE</small>	Vanillepudding mit Sauerkirschoße <small>82,7 kcal 1,4 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.**

**0351 40 19 680**

**FAX**

**0351 40 19 655**