

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.

21.10.2024

bis

29.11.2024

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

Mo 21.10.	Jumbofischstäbchen an warmem Gurken- Kartoffelsalat <small>294,9 kcal 2,6 BE 1, 3, 5, A, D, G, J, L, A1</small>	Fleischkäse 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>
Di 22.10.	Hühnernudelsuppe klassisch mit Liebstöckel <small>155,7 kcal 0,8 BE 3, A, C, G, I, A1</small>	Königsberger Klops 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 Passionfrucht- Mangosoße <small>107,5 kcal 1,7 BE 1, A, F, G</small>
Mi 23.10.	Rinderschmorbraten in Bratensoße mit Champignons dazu Speckbohnen und 1 Kartoffelkloß <small>263,9 kcal 2 BE 3, A, C, G, L, A1</small>	Milchreis mit Zimt- Zucker an schwarzer Johannisbeersoße <small>385,3 kcal 6,5 BE 1, A, C, F, G</small>	Weißkrautsalat mit Möhre <small>63,3 kcal 0,4 BE J</small>	Mandarin- quarkspeise <small>62,4 kcal 0,5 BE 1, A, C, F, G</small>
Do 24.10.	Halbiertes Ei in Dillsenfsoße dazu Salzkartoffeln <small>271,8 kcal 2,3 BE A, C, F, G, L, J</small>	Paprika- Puten- Geschnetzeltes 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>
Fr 25.10.	Ganze Champignons in Käsesahnesoße an Gemüserais <small>241,9 kcal 3,2 BE 1, A, C, F, G, L, J</small>	Hähnchenschnitzelchen 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>

Mo 28.10.	Gräupcheneintopf mit Suppengemüse, Liebstöckel und Schweinefleisch <small>181,6 kcal 1,9 BE A, I, A3</small>	1/2 Hähnchenbrust 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>
Di 29.10.	Putengulasch mit Paprikastreifen dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln <small>265,5 kcal 2,3 BE A, C, G, A1</small>	Blumenkohl 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>
Mi 30.10.	Kräuterrührei mit Kartoffelpüree <small>306,8 kcal 2,4 BE C, G</small>	Wildschweinbraten 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>

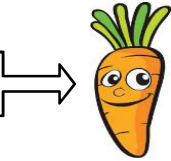
Do
31.10.







Reformationstag

Fr 01.11.	Jägerschnitzelchen mit Tomaten- Paprikasoße dazu Spirelli <small>431,7 kcal 1,8 BE 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, L, J, A1</small>	Backfisch 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
Mo 04.11.	Hühnerrikassee mit Spargel, Blumenkohl und Erbsen dazu Butterreis <small>279 kcal 3,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Buttergemüse in Kräuterrahmsauce 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>
Di 05.11.	Fischli auf Buttererbsen mit Dillsauce und Salzkartoffeln <small>555,9 kcal 4,7 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1</small>	Lausitzer Quark mit Leinöl ohne 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>
Mi 06.11.	Königsberger Klops mit Schweinefleisch in Kapernsauce dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <small>236,9 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3</small>	Hefeklöße mit Zimt- Zucker obenauf an Heidelbeersauce  <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>
Do 07.11.	Kasseler auf Schmorkohl dazu leichtes Senfkartoffelpüree <small>303,9 kcal 2,5 BE 2, 3, 6, A, C, G, J, A1</small>	Hackbraten vom Schwein in Pilzrahmsauce 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 Vanillesauce <small>106,8 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G</small>
Fr 08.11.	Kartoffelsuppe dazu 1 Wiener Würstchen <small>194,5 kcal 0,7 BE A, C, I, J, K, A1</small>	Halbirtes Ei in süß- saurer Senfsauce 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 Vanillesauce <small>28,4 kcal 0,5 BE 1, G</small>
Mo 11.11.	Süße Eierkuchen an Bratapfel-Kompott  <small>439,2 kcal 4,6 BE 1, 3, A, C, F, G, A1</small>	Fischstäbchen mit Puffreispanade auf Brokkoligemüse dazu Zitronensahnesauce 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>
Di 12.11.	Linsensuppe " süßsauer " mit Suppengemüse <small>153,2 kcal 2,1 BE 1</small>	Jägerschnitzelchen 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>
Mi 13.11.	Blumenkohlsuppe cremig mit Grießklößchen-einlage  <small>281,7 kcal 1,2 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Schwarzwurzeln in Senfsauce 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>
Do 14.11.	Kohlrüben-eintopf mit Eisbeinfleisch <small>69,5 kcal 0,6 BE 2,</small>	1/2 Currywurst der Marke Ursprung in fruchtiger Currysauce 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 Vanillesauce <small>76,2 kcal 1,2 BE 1, G</small>
Fr 15.11.	Holzke's Bulettschen vom Schwein in Paprikasahnesauce dazu Salzkartoffeln <small>264,6 kcal 2,8 BE 1, 2, A, C, G, I, J, A1, A2, A3</small>	Rührei 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
Mo 18.11.	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Suppengemüse 140,4 kcal 1,1 BE 1	Backfisch an Dillsauce dazu Stampfgemüse 357,1 kcal 1,9 BE 1, 2, A, C, D, F, G, I, J, A1	Gurke mit Dilljoghurt 18,5 kcal 0,2 BE G	Mandarinenquarkspeise 62,4 kcal 0,5 BE 1, A, C, F, G
Di 19.11.	 Hörnchennudeln Napoli an fruchtiger Tomatensoße mit Tomatenwürfeln 291,9 kcal 2,1 BE A, C, G, I, J, A1	1/2 Wildschweinbratwurst in Preiselbeersauce dazu Rotkohl und Selleriepüree 376,1 kcal 3 BE 1, 2, 3, 6, A, C, G, I, L, A1	Chinakohl mit Grapefruit 307,1 kcal 4,6 BE	Mangocreme hausgemacht 115,9 kcal 1,9 BE 1, A, C, F, G
Mi 20.11.	Gelbe Erbsensuppe mit 1 Wiener Würstchen 339,6 kcal 2,7 BE 1, J	Tomate mit Schweinehackfleisch gefüllt in Frischkäsesauce dazu Kräuterspätzle 240,7 kcal 0,5 BE 49, A, C, F, G, I, J, A1	Schopskassalat mit Hirtenkäse, Oliven, Paprika 110,9 kcal 0,5 BE G	Zitronenquarkcreme 117,1 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G
Do 21.11.	Rinderbraten von der Allgäuer Färse in leichter Meerrettichsauce dazu Mischgemüse und 1 Kartoffelkloß 299,9 kcal 2,2 BE 3, 9, A, C, F, G, I, J, L	 Grießbrei mit Zimt- Zucker obenauf an Sauerkirschsauce 361,1 kcal 6 BE A, C, F, G, H, A1	Rote Beete mit Apfel und Zwiebel 100,8 kcal 0,6 BE 5, J	Schokoladenpudding mit Sauerkirschsauce 102,6 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G
Fr 22.11.	Berner Putengeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln in Käsesauce dazu Butterreis 243,6 kcal 3,1 BE 1, A, C, G, A1	Halbiertes Ei in süß- saurer Specksauce dazu Salzkartoffeln 297,7 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J	Gurken-Apfelsalat mit frischem Ingwer 116,5 kcal 0,5 BE	Waldbeerengrütze mit Vanillesauce 48,2 kcal 0,9 BE 1, A, C, G, A1
Mo 25.11.	Köstritzer Schwarzbierfleisch an Schmorkohl dazu Hefeknödelscheiben 367,1 kcal 3,1 BE 3, 5, A, C, G, A1	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	Gurke mit Sauerrahm und Leinöl 36 kcal 0,2 BE G	Buttermilch-Kirsche-Creme hausgemacht 141,7 kcal 1,8 BE A, C, G, H, A1, A2, A3, A4, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8
Di 26.11.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch 125,8 kcal 1,1 BE 1	 Germknödel mit Pflaumenfüllung und Zimt- Zucker obenauf an Vanillesauce 567,9 kcal 6,6 BE 1, G	Bohnsensalat mit Tomate 120,2 kcal 0,4 BE 3, 9, L	Rote Himbeergrütze mit Vanillesauce 57 kcal 1,1 BE 1, 3, 9, A, C, G, L, A1
Mi 27.11.	 Hörnchennudeln Alfredo an Petersiliensahnesauce 290,1 kcal 1,5 BE A, C, F, G, I, J, A1	Holzke's Bulettschen aus Schweinefleisch auf Rahmspinat und Salzkartoffeln 205,6 kcal 2,4 BE 1, 2, A, C, G, I, J, A1, A2, A3	Weißkohl mit Mandarinen und Joghurt 30,7 kcal 0,5 BE G, J	Weintrauben 71 kcal 1,3 BE
Do 28.11.	Schinken- Käse- Nudeln Kochschinkenstreifen vom Schwein in Käsesahnesauce dazu Buttermakaroni 350 kcal 1,5 BE 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1	 Eierfrikasse Halbiertes Ei in Spreewälder Gemüsesauce dazu Salzkartoffeln 259,1 kcal 2,3 BE 3, 5, 9, A, C, F, G, I, J, L	Brokkolisalat mit Zwiebel, Tomate und Hirtenkäse 60,9 kcal 0,2 BE 3, G, L	1 Birne 78 kcal 1,5 BE
Fr 29.11.	Krautgulasch Schweinegulasch mit Weißkohlstreifen dazu Salzkartoffeln 167,2 kcal 2,1 BE 1, 2, A, C, G, A1	Fischli auf Buttererbsen dazu Zitronensauce und Salzkartoffeln 413,6 kcal 2,9 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1	Chinakohl mit Ananas und Pfirsich 32,5 kcal 0,6 BE	Vanillepudding mit Sauerkirschsauce 82,7 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Legende Zusatzstoffe und Hauptallergene:

1 - mit Farbstoff	9 - geschwefelt	A6 - enth. Kamut	H1 - enth. Mandeln	I - Sellerie
2 - mit Konservierungsmittel	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