

Holzke Menü

Catering - Service

Region
Wildau

Kinderkarte








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

21.10.2024

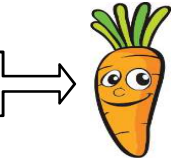
bis

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 Passionsfrucht-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, I, J</small>	Paprika- Puten-Geschnetzeltes mit Zwiebeln und Käsesoße dazu Buttermakaroni <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, I, 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 Geflügelrahmsoße 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>	Mangoquarkspeise <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>	Schokoladenpudding 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 Schokoladenkuchen <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, I, 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>	Heidelbeerjoghurt <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>	Radiccio-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 Buletten 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 <small>140,4 kcal 1,1 BE I</small>	Backfisch an Dillsauce 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>
Di 19.11.	Hörnchennudeln Napoli an fruchtiger Tomatensoße mit Tomatenwürfeln  <small>291,9 kcal 2,1 BE A, C, G, I, J, A1</small>	1/2 Wildschweinbratwurst 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>
Mi 20.11.	Gelbe Erbsensuppe mit 1 Wiener Würstchen <small>339,6 kcal 2,7 BE I, J</small>	Tomate mit Schweinehackfleisch gefüllt in Frischkäsesauce dazu Kräuterspätzle <small>240,7 kcal 0,5 BE 49, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Schopskassalat mit Hirtenkäse, Oliven, Paprika <small>110,9 kcal 0,5 BE G</small>	Zitronenquarkcreme <small>117,1 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G</small>
Do 21.11.	Rinderbraten von der Allgäuer Färse in leichter Meerrettichsauce dazu Mischgemüse und 1 Kartoffelkloß <small>299,9 kcal 2,2 BE 3, 9, A, C, F, G, I, J, L</small>	Grießbrei mit Zimt- Zucker obenauf an Sauerkirschsauce  <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 Sauerkirschsauce <small>102,6 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
Fr 22.11.	Berner Putengeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln in Käsesauce dazu Butterreis <small>243,6 kcal 3,1 BE 1, A, C, G, A1</small>	Halbirtes Ei 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>	Waldbeerengrütze mit Vanillesauce <small>48,2 kcal 0,9 BE 1, A, C, G, A1</small>
Mo 25.11.	Köstritzer Schwarzbierfleisch an Schmorkohl dazu Hefeknödelscheiben <small>267,1 kcal 3,1 BE 3, 5, A, C, G, A1</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>	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>
Di 26.11.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch <small>125,8 kcal 1,1 BE I</small>	Germknödel 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>
Mi 27.11.	Hörnchennudeln Alfredo an Petersiliensahnesauce  <small>290,1 kcal 1,5 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Holzke's Bulettschen 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>
Do 28.11.	Schinken- Käse-Nudeln 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>	Eierfrikasse 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>
Fr 29.11.	Krautgulasch Schweinegulasch mit Weißkohlstreifen dazu Salzkartoffeln <small>167,2 kcal 2,1 BE 1, 2, A, C, G, A1</small>	Fischli 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 Sauerkirschsauce <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.

03375 922 88 80

FAX

03375 922 88 82