

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.

30.12.2024

bis

07.02.2025

Datum	Menü 1 3,20* €	Menü 2 3,20* €	Rohkost 0,95 €	Dessert 0,95 €
-------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

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

Mo 30.12.	<p>Wir wünschen Ihnen alles erdenklich Gute für das Jahr 2025!</p>			
Di 31.12. Silvester				
Mi 01.01. Neujahr				
Do 02.01.	Jumbofischstäbchen an leichter Senfsoße und Kartoffelpüree 269,2 kcal 2,5 BE A, C, D, F, G, I, J, A1 3,35 €	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln 223,2 kcal 2 BE A, C, G, I, J	Gurke mit Sauerrahm und Leinöl 115,1 kcal 0,2 BE G	Apfelquark- speise mit Rosinen 112,6 kcal 1,5 BE 1, 3, A, C, F, G
Fr 03.01.	Holzke's Frikadellen in Pilzrahmsoße dazu Buttermöhren und Salzkartoffeln 255,8 kcal 2,6 BE 1, 2, 3, 9, A, C, G, J, L, A1, A2, A3	Hefeknödel mit Heidelbeer- füllung und Zimt- Zucker obenauf dazu Vanillesoße 567,9 kcal 6,6 BE 1, A, C, F, G, H, A1, A2, H1	Weißkraut- salat mit Paprika und Gurke 81,3 kcal 0,4 BE	Götterspeise " Tropic " mit Vanillesoße 27,9 kcal 0,5 BE 1, G

Mo 06.01.	Hähnchen- schnittelchen mit Rahmsoße, Cranberry- Rotkohl und 1 Kartoffelkloß 286,5 kcal 2,2 BE 1, 2, 3, A, C, G, I, J, L, A1 3,85 €	Halbiertes Ei in Dillsenf- soße dazu Salzkartoffeln 271,8 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J	Gurkensalat mit Dill süß- sauer 38,5 kcal 0,3 BE	Heidelbeer- joghurt 92,4 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G
Di 07.01.	Hühner- nudelsuppe " klassisch " mit Liebstöckel 155,7 kcal 0,8 BE 3, A, C, G, I, A1	Hähnchenstreifen mit Champignons, Gewürzgurke und Rote Beete dazu Kräuterspätzle 332,3 kcal 1,3 BE 1, 3, 5, 9, A, C, F, G, I, J, L, A1	Weißkrautsalat mit Möhre 77,3 kcal 0,4 BE J	Schokopudding mit Vanillesoße 100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G
Mi 08.01.	Putenfrikassee mit Blumenkohl und Butterreis 290,7 kcal 3,4 BE A, C, F, G, I, J	Rinderschmorbraten in Bratensoße dazu Speckbohnen und 1 Kartoffelkloß 263,9 kcal 2 BE 3, A, C, G, L, A1 3,95 €	Rote Beete mit Meerrettich und Sahne 51,6 kcal 0,7 BE 3, 9, G, L	Himbeer- quarkspeise 70,8 kcal 0,7 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L
Do 09.01.	Backfisch mit warmem Gurken- kartoffelsalat 414,1 kcal 2,4 BE 1, 2, 3, 5, A, C, D, J, L, A1 3,45 €	Buttergemüse in Kräuter- rahmsoße dazu Salzkartoffeln 258,5 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J	Bohnsensalat mit Tomate 120,2 kcal 0,4 BE 3, 9, L	Sauerkirsch- kaltschale 80,4 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G
Fr 10.01.	1/2 Hähnchenbrust in Basilikum- Knoblauch- Soße, dazu Hörnchennudeln 344,8 kcal 1,8 BE 49, A, C, F, G, I, J, A1	Milchreis mit Zimtzucker an schwarzer Johannisbeerssoße 228,3 kcal 4,1 BE 1, A, C, F, G	Kichererbsen- Salat mit Gurke, Zwiebel und Hirtenkäse 208,5 kcal 2 BE G	Mango- kompott mit Vanillesoße 48,3 kcal 0,8 BE 1, G

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Vegetarische Menüs



Datum	Menü 1 3,20* €	Menü 2 3,20* €	Rohkost 0,95 €	Dessert 0,95 €
Mo 13.01.	Kasselerbraten in Bratensoße mit Schmorkohl und Salzkartoffeln <i>3,35 €</i> <small>230,7 kcal 2 BE 2, 3, 6, A, C, G, J, A1</small>	1/2 Putensteak in Karottensoße dazu Zuckererbsen und Butterreis <i>3,45 €</i> <small>290,1 kcal 3,5 BE 1, 3, A, C, F, G, A1</small>	Rote Beete mit Sellerie und Apfel <small>102,5 kcal 0,5 BE 3, 5, I, J</small>	Sauerkirsch- joghurt <small>92,1 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 14.01.	Fischli auf Salzkartoffeln dazu Blumenkohl und holländischer Soße <i>3,50 €</i> <small>330,2 kcal 2,2 BE A,C,D,F,G,J,K,A1,A3</small>	1/2 Bratwurst der Marke Ursprung in Senfbratensoße dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree <i>3,55 €</i> <small>327,2 kcal 1,8 BE 1, 2, 6, A, C, G, I, J, A1</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Schoko- pudding mit Vanillesoße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
Mi 15.01.	Putengulasch mit Paprikastreifen dazu Mischgemüse und Hefe- knödelscheiben <i>3,50 €</i> <small>416,8 kcal 3,3 BE A, C, G, A1</small>	Eierkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillesoße <small>316,9 kcal 4 BE 1, A, C, G, A1</small>	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker <small>77 kcal 1,3 BE</small>	1 Orange <small>51 kcal 0,8 BE</small>
Do 16.01.	Lausitzer Quark mit Leinöl (enthalten) ohne Zwiebeln dazu Salzkartoffeln <small>260,7 kcal 2,4 BE G</small>	Hörnchennudeln an würziger Linsenbolognese <small>474 kcal 2,7 BE A, C, A1</small>	Mexico- Reissalat mit Kidney- bohnen, Erbsen und Paprika <small>1325,8 kcal 15,3 BE C, G, I, J</small>	Karamell- pudding mit Himbeer- soße <small>80,5 kcal 1,3 BE 1,3,9,A,C,F,G,L</small>
Fr 17.01.	Kartoffelsuppe vom Chefkoch mit 1 Wiener Würstchen <small>235,5 kcal 1,3 BE I, J</small>	Kräuterröhrei an sahnigem Möhren- Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <small>238,5 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Weiß- kohlsalat mit Sellerie und Apfel <small>579,2 kcal 4,6 BE 3, I</small>	Marzipan- pudding mit Pflaumen- kompott <small>126 kcal 1,7 BE 1,A,C,F,G,H,I</small>

Mo 20.01.	Lauch-Käse- Suppe mit Porree, Schweine- hackfleisch und Schmelzkäse <small>161,9 kcal 0,4 BE 1, G</small>	Buttergemüse in Kräuter- rahmsoße dazu Salzkartoffeln <small>258,5 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Bohnen- salat süßsauer <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 21.01.	Fischstäbchen mit Puffreispanade auf Zuckererbsen dazu Dillsoße und Salzkartoffeln <i>3,60 €</i> <small>466,3 kcal 4,7 BE C,F,G,I,J,A1,A2,A3,A4</small>	Hackbraten vom Schwein in Pilzrahmsoße, dazu Petersilienmöhrrchen und Salzkartoffeln <small>284 kcal 2,4 BE 1,3,9,A,C,G,J,L,A1,A2,A3</small>	Gurken- Mais- Salat mit saurer Sahne <small>43,3 kcal 0,4 BE G</small>	Rote Himbeer- grütze mit Vanillesoße <small>57 kcal 1,1 BE 1,3,9,A,C,G,L,A1</small>
Mi 22.01.	Hefeklöße mit Zimt- Zucker obenauf an Heidelbeersoße <small>491,7 kcal 7,1 BE 1, A, C, F, G, A1</small>	Klops Königsberger Art mit Schweinefleisch in Kapernsoße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <small>295,4 kcal 2,6 BE A,C,F,G,I,J,A1,A2,A3</small>	Krautsalat mit Möhre und Buttermilch <small>116,1 kcal 0,8 BE 3,C,G,I,J,L</small>	1 Stück Schokoladen- kuchen <small>333,9 kcal 4,3 BE A,C,F,G,H,A1</small>
Do 23.01.	Florentiner Tomatentopf mit Hörnchennudeln und Fleischklößchen <small>359,3 kcal 2 BE 1, A, C, G, A1</small>	Halbirtes Ei in süß- saurer Senfsoße dazu Salzkartoffeln <small>273,8 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J</small>	Radichio- Pfirsich- salat <small>54,6 kcal 0,6 BE 3, L</small>	Schokopudding mit Passions- frucht- Mangosoße <small>107,5 kcal 1,7 BE 1, A, F, G</small>
Fr 24.01.	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>	1/2 Putenbrust in Joghurtsoße mit Paprika und Petersilie dazu Kräuterspätzle <small>158,7 kcal 0,5 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Eisberg mit roten und schwarzen Beeren <small>28,6 kcal 0,5 BE</small>	Waldmeister- götterspeise mit Vanillesoße <small>28,4 kcal 0,5 BE 1, G</small>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Datum	Menü 1 3,20* €	Menü 2 3,20* €	Rohkost 0,95 €	Dessert 0,95 €
Mo 27.01.	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch <small>140,4 kcal 1,1 BE I</small>	Schinkentrühe dazu Kräuterpüree <small>295,2 kcal 2,4 BE 2, 3, 6, C, G</small>	Gurken-Tomaten-salat <small>108 kcal 0,3 BE</small>	Stracciatella-quarkspeise <small>113,7 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 28.01.	Kohlrabistreifen in Petersilien-sahnesoße dazu Salzkartoffeln <small>211,3 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J</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>	Schokoladen-pudding mit Sauerkirsch-soße <small>102,6 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 29.01.	Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen <small>194,5 kcal 0,7 BE I, J</small>	Buletten mit Apfel-Zwiebelsoße dazu Senfkartoffelpüree <small>236,5 kcal 2,4 BE 3, A, C, G, J, A1</small>	Tomaten-salat mit Balsamico <small>103,1 kcal 0,5 BE 3, 9, L</small>	Apfel-kompott <small>55,7 kcal 1,1 BE 1, 3, A, C, F, G</small>
Do 30.01.	Blumenkohlsuppe cremig mit Grießklößchen-einlage <small>324,6 kcal 1,5 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Butterhuhn in mild-würziger Tomatensoße dazu Couscous <small>396,3 kcal 2,5 BE 49, A, B, C, G, J, A1</small>	Chinakohl mit Pfirsich und Apfel <small>21,7 kcal 0,3 BE</small>	Erdbeer-pudding mit Schlagsahne <small>100,4 kcal 1,1 BE A, C, F, G, H</small>
Fr 31.01.	Hausgemachte Sächsische Quarkküchlein mit Rosinen an Vanillesoße <small>432,1 kcal 6,6 BE 1, A, C, G, A1</small>	Backfisch paniert gebraten an Dillssoße dazu Salzkartoffeln <small>353,9 kcal 2,3 BE 1, 2, A, C, D, F, G, I, J, A1</small>	Zucchini-salat mit Dill und Senfkörnern <small>35,7 kcal 0,4 BE 1, 3, J, L</small>	Grieß-pudding mit Heidelbeersoße <small>102,6 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G, H, A1</small>

Mo 03.02.	Fischli an rote Beete Soße dazu Kartoffelpüree <small>407 kcal 2,7 BE 3,9,A,C,D,G,J,K,L,A1</small>	Gemüseschnitzel auf Zitronen-möhrrchen dazu Dillrahmkartoffeln <small>450,9 kcal 5 BE 1,2,3,A,C,F,G,I,J,L,A1,A5</small>	Gurke mit Dilljoghurt <small>18,5 kcal 0,2 BE G</small>	Vanille-joghurt <small>103,8 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G, H</small>
Di 04.02.	Hörnchennudeln Napoli an fruchtiger Tomatensoße mit Tomatenwürfeln <small>291,9 kcal 2,1 BE A, C, G, I, J, A1</small>	Schweineschnitzelchen auf Mischgemüse an Bratensoße dazu Salzkartoffeln <small>296,3 kcal 2,5 BE 1, 2, A, C, G, J, A1</small>	Rote Beete mit Apfel und Zwiebel <small>100,8 kcal 0,6 BE 5, J</small>	Sahnepudding mit stückiger Pfirsichsoße <small>63,4 kcal 0,9 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 05.02.	Kräuterquark mit Leinöl enthalten (ohne Zwiebeln) dazu Salzkartoffeln <small>296,2 kcal 2,4 BE G</small>	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhrrchen und Champignons dazu Butterreis <small>284,1 kcal 3,3 BE 1, A, C, F, G, I, J</small>	Schopskasalat mit Hirtenkäse, Oliven, Paprika <small>110,9 kcal 0,5 BE G</small>	Schokoladen-pudding mit Vanillesoße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
Do 06.02.	Grießbrei mit Zimt- Zucker obenauf an Apfelkompott <small>367,5 kcal 6,2 BE 1, A, C, F, G, H, A1</small>	Rindfleisch an leichter Meerrettichsoße dazu Mischgemüse und 1 Kartoffelkloß <small>279 kcal 2,1 BE 3, 9, A, C, F, G, I, J, L</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Zitronen-quarkcreme <small>117,1 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G</small>
Fr 07.02.	Gelbe Erbsensuppe mit 1 Wiener Würstchen <small>339,6 kcal 2,7 BE I, J</small>	Halbirtes Ei in süß- saurer Specksoße 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>	Waldbeeren-grütze mit Vanillesoße <small>48,2 kcal 0,9 BE 1, A, C, G, A1</small>

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. 0351 4019680

FAX 0351 4019665

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.

30.12.2024

bis

07.02.2025

Datum	Menü 1 3,35* €	Menü 2 3,35* €	Rohkost 0,95 €	Dessert 0,95 €
-------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

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

Mo 30.12.	<p>Wir wünschen Ihnen alles erdenklich Gute für das Jahr 2025!</p>			
Di 31.12. Silvester				
Mi 01.01. Neujahr				
Do 02.01.	Jumbofischstäbchen an leichter Senfsoße und Kartoffelpüree 3,50 € <small>269,2 kcal 2,5 BE A, C, D, F, G, I, J, 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>115,1 kcal 0,2 BE G</small>	Apfelquarkspeise mit Rosinen <small>112,6 kcal 1,5 BE 1, 3, A, C, F, G</small>
Fr 03.01.	Holzke's Frikadelchen in Pilzrahmsoße dazu Buttermöhren und Salzkartoffeln <small>255,8 kcal 2,6 BE 1, 2, 3, 9, A, C, G J, L, A1, A2, A3</small>	Hefeknödel mit Heidelbeerfüllung und Zimt- Zucker obenauf dazu Vanillesoße <small>567,9 kcal 6,6 BE 1, A, C, F, G, H, A1, A2, H1</small>	Weißkraut-salat mit Paprika und Gurke <small>81,3 kcal 0,4 BE</small>	Götterspeise " Tropic " mit Vanillesoße <small>27,9 kcal 0,5 BE 1, G</small>

Mo 06.01.	Hähnchenschnitzelchen mit Rahmsoße, Cranberry- Rotkohl und 1 Kartoffelkloß 4,00 € <small>286,5 kcal 2,2 BE 1, 2, 3, A, C, G, I, J, L, A1</small>	Halbiertes Ei in Dillsen-soße dazu Salzkartoffeln <small>271,8 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Gurkensalat mit Dill süß-sauer <small>38,5 kcal 0,3 BE</small>	Heidelbeerjoghurt <small>92,4 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 07.01.	Hühner-nudelsuppe " klassisch " mit Liebstöckel <small>155,7 kcal 0,8 BE 3, A, C, G, I, A1</small>	Hähnchenstreifen mit Champignons, Gewürzgurke und Rote Beete dazu Kräuterspätzle <small>332,3 kcal 1,3 BE 1, 3, 5, 9, A, C, F, G, I, J, L, A1</small>	Weißkraut-salat mit Möhre <small>77,3 kcal 0,4 BE J</small>	Schokopudding mit Vanillesoße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
Mi 08.01.	Putenfrikassee mit Blumenkohl und Butterreis <small>290,7 kcal 3,4 BE A, C, F, G, I, J</small>	Rinderschmorbraten in Bratensoße dazu Speckbohnen und 1 Kartoffelkloß 4,10 € <small>263,9 kcal 2 BE 3, A, C, G, L, A1</small>	Rote Beete mit Meerrettich und Sahne <small>51,6 kcal 0,7 BE 3, 9, G, L</small>	Himbeerquarkspeise <small>70,8 kcal 0,7 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L</small>
Do 09.01.	Backfisch mit warmem Gurken-kartoffelsalat 3,60 € <small>414,1 kcal 2,4 BE 1, 2, 3, 5, A, C, D, J, L, A1</small>	Buttergemüse in Kräuter-rahmsoße dazu Salzkartoffeln <small>258,5 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Bohnensalat mit Tomate <small>120,2 kcal 0,4 BE 3, 9, L</small>	Sauerkirsch-kaltschale <small>80,4 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G</small>
Fr 10.01.	1/2 Hähnchenbrust in Basilikum-Knoblauch-Soße, dazu Hörchennudeln <small>344,8 kcal 1,8 BE 49, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Milchreis mit Zimtzucker an schwarzer Johannisbeersoße <small>228,3 kcal 4,1 BE 1, A, C, F, G</small>	Kichererbsen-Salat mit Gurke, Zwiebel und Hirtenkäse <small>208,5 kcal 2 BE G</small>	Mangokompott mit Vanillesoße <small>48,3 kcal 0,8 BE 1, G</small>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "




Vegetarische Menüs



Datum	Menü 1 3,35* €	Menü 2 3,35* €	Rohkost 0,95 €	Dessert 0,95 €
Mo 13.01.	Kasselerbraten in Bratensoße mit Schmorkohl und Salzkartoffeln <i>3,50 €</i> <small>230,7 kcal 2 BE 2, 3, 6, A, C, G, J, A1</small>	1/2 Putensteak in Karottensoße dazu Zuckererbsen und Butterreis <i>3,60 €</i> <small>290,1 kcal 3,5 BE 1, 3, A, C, F, G, A1</small>	Rote Beete mit Sellerie und Apfel <small>102,5 kcal 0,5 BE 3, 5, I, J</small>	Sauerkirsch- joghurt <small>92,1 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 14.01.	Fischli auf Salzkartoffeln dazu Blumenkohl und holländischer Soße <i>3,65 €</i> <small>330,2 kcal 2,2 BE A,C,D,F,G,J,K,A1,A3</small>	1/2 Bratwurst der Marke Ursprung in Senfbratensoße dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree <i>3,70 €</i> <small>327,2 kcal 1,8 BE 1, 2, 6, A, C, G, I, J, A1</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Schoko- pudding mit Vanillesoße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
Mi 15.01.	Putengulasch mit Paprikastreifen dazu Mischgemüse und Hefe- knödelscheiben <i>3,65 €</i> <small>416,8 kcal 3,3 BE A, C, G, A1</small>	Eierkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillesoße <small>316,9 kcal 4 BE 1, A, C, G, A1</small>	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker <small>77 kcal 1,3 BE</small>	1 Orange <small>51 kcal 0,8 BE</small>
Do 16.01.	Lausitzer Quark mit Leinöl (enthalten) ohne Zwiebeln dazu Salzkartoffeln <small>260,7 kcal 2,4 BE G</small>	Hörnchennudeln an würziger Linsenbolognese <small>474 kcal 2,7 BE A, C, A1</small>	Mexico- Reissalat mit Kidney- bohnen, Erbsen und Paprika <small>1325,8 kcal 15,3 BE C, G, I, J</small>	Karamell- pudding mit Himbeer- soße <small>80,5 kcal 1,3 BE 1,3,9,A,C,F,G,L</small>
Fr 17.01.	Kartoffelsuppe vom Chefkoch mit 1 Wiener Würstchen <small>235,5 kcal 1,3 BE I, J</small>	Kräuterrührei an sahnigem Möhren- Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <small>238,5 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Weiß- kohlsalat mit Sellerie und Apfel <small>579,2 kcal 4,6 BE 3, I</small>	Marzipan- pudding mit Pflaumen- kompott <small>126 kcal 1,7 BE 1,A,C,F,G,H,I</small>

Mo 20.01.	Lauch-Käse- Suppe mit Porree, Schweine- hackfleisch und Schmelzkäse <small>161,9 kcal 0,4 BE 1, G</small>	Buttergemüse in Kräuter- rahmsoße dazu Salzkartoffeln <small>258,5 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Bohnen- salat süßsauer <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 21.01.	Fischstäbchen mit Puffreispanade auf Zuckererbsen dazu Dillsoße und Salzkartoffeln <i>3,75 €</i> <small>466,3 kcal 4,7 BE C,F,G,I,J,A1,A2,A3,A4</small>	Hackbraten vom Schwein in Pilzrahmsoße, dazu Petersilienmöhrrchen und Salzkartoffeln <small>284 kcal 2,4 BE 1,3,9,A,C,G,J,L,A1,A2,A3</small>	Gurken- Mais- Salat mit saurer Sahne <small>43,3 kcal 0,4 BE G</small>	Rote Himbeer- grütze mit Vanillesoße <small>57 kcal 1,1 BE 1,3,9,A,C,G,L,A1</small>
Mi 22.01.	Hefeklöße mit Zimt- Zucker obenauf an Heidelbeersoße <small>491,7 kcal 7,1 BE 1, A, C, F, G, A1</small>	Klops Königsberger Art mit Schweinefleisch in Kapernsoße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <small>295,4 kcal 2,6 BE A,C,F,G,I,J,A1,A2,A3</small>	Krautsalat mit Möhre und Buttermilch <small>116,1 kcal 0,8 BE 3,C,G,I,J,L</small>	1 Stück Schokoladen- kuchen <small>333,9 kcal 4,3 BE A,C,F,G,H,A1</small>
Do 23.01.	Florentiner Tomatentopf mit Hörnchennudeln und Fleischklößchen <small>359,3 kcal 2 BE 1, A, C, G, A1</small>	Halbiertes Ei in süß- saurer Senfsoße dazu Salzkartoffeln <small>273,8 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J</small>	Radichio- Pfirsich- salat <small>54,6 kcal 0,6 BE 3, L</small>	Schokopudding mit Passions- frucht- Mangosoße <small>107,5 kcal 1,7 BE 1, A, F, G</small>
Fr 24.01.	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>	1/2 Putenbrust in Joghurtsoße mit Paprika und Petersilie dazu Kräuterspätzle <small>158,7 kcal 0,5 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Eisberg mit roten und schwarzen Beeren <small>28,6 kcal 0,5 BE</small>	Waldmeister- götterspeise mit Vanillesoße <small>28,4 kcal 0,5 BE 1, G</small>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Datum	Menü 1 3,35* €	Menü 2 3,35* €	Rohkost 0,95 €	Dessert 0,95 €
Mo 27.01.	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch <small>140,4 kcal 1,1 BE I</small>	Schinkentrürei dazu Kräuterpüree <small>295,2 kcal 2,4 BE 2, 3, 6, C, G</small>	Gurken-Tomaten-salat <small>108 kcal 0,3 BE</small>	Stracciatella-quarkspise <small>113,7 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 28.01.	Kohlrabistreifen in Petersilien-sahnesoße dazu Salzkartoffeln  <small>211,3 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J</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>	Schokoladen-pudding mit Sauerkirsch-soße <small>102,6 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 29.01.	Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen <small>194,5 kcal 0,7 BE I, J</small>	Buletten mit Apfel-Zwiebelsoße dazu Senfkartoffelpüree <small>236,5 kcal 2,4 BE 3, A, C, G, J, A1</small>	Tomaten-salat mit Balsamico <small>103,1 kcal 0,5 BE 3, 9, L</small>	Apfel-kompott <small>55,7 kcal 1,1 BE 1, 3, A, C, F, G</small>
Do 30.01.	Blumenkohlsuppe cremig mit Grießklößchen-einlage  <small>324,6 kcal 1,5 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Butterhuhn in mild- würziger Tomatensoße dazu Couscous <small>396,3 kcal 2,5 BE 49, A, B, C, G, J, A1</small>	Chinakohl mit Pfirsich und Apfel <small>21,7 kcal 0,3 BE</small>	Erdbeer-pudding mit Schlagsahne <small>100,4 kcal 1,1 BE A, C, F, G, H</small>
Fr 31.01.	Hausgemachte Sächsische Quarkkuchlein mit Rosinen an Vanillesoße  <small>432,1 kcal 6,6 BE 1, A, C, G, A1</small>	Backfisch paniert gebraten an Dillssoße dazu Salzkartoffeln 3,55 € <small>353,9 kcal 2,3 BE 1, 2, A, C, D, F, G, I, J, A1</small>	Zucchini-salat mit Dill und Senfkörnern <small>35,7 kcal 0,4 BE 1, 3, J, L</small>	Grieß-pudding mit Heidelbeersoße <small>102,6 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G, H, A1</small>

Mo 03.02.	Fischli 3,60 € an rote Beete Soße dazu Kartoffelpüree  <small>407 kcal 2,7 BE 3,9, A, C, D, G, J, K, L, A1</small>	Gemüseschnitzel auf Zitronen-möhrrchen dazu 3,55 € Dillrahmkartoffeln  <small>450,9 kcal 5 BE 1, 2, 3, A, C, F, G, J, L, A1, A5</small>	Gurke mit Dilljoghurt <small>18,5 kcal 0,2 BE G</small>	Vanille-joghurt <small>103,8 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G, H</small>
Di 04.02.	Hörnchennudeln Napoli an fruchtiger Tomatensoße mit Tomatenwürfeln  <small>291,9 kcal 2,1 BE A, C, G, I, J, A1</small>	Schweineschnitzelchen 3,55 € auf Mischgemüse an Bratensoße dazu Salzkartoffeln <small>296,3 kcal 2,5 BE 1, 2, A, C, G, J, A1</small>	Rote Beete mit Apfel und Zwiebel <small>100,8 kcal 0,6 BE 5, J</small>	Sahnepudding mit stückiger Pfirsichsoße <small>63,4 kcal 0,9 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 05.02.	Kräuterquark mit Leinöl enthalten (ohne Zwiebeln)  dazu Salzkartoffeln <small>296,2 kcal 2,4 BE G</small>	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhrrchen und Champignons dazu Butterreis <small>284,1 kcal 3,3 BE 1, A, C, F, G, I, J</small>	Schopskasalat mit Hirtenkäse, Oliven, Paprika <small>110,9 kcal 0,5 BE G</small>	Schokoladen-pudding mit Vanillesoße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
Do 06.02.	Grießbrei mit Zimt- Zucker obenauf an Apfelkompott  <small>367,5 kcal 6,2 BE 1, A, C, F, G, H, A1</small>	Rindfleisch 4,00 € an leichter Meerrettichsoße dazu Mischgemüse und 1 Kartoffelkloß <small>279 kcal 2,1 BE 3, 9, A, C, F, G, I, J, L</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Zitronen-quarkcreme <small>117,1 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G</small>
Fr 07.02.	Gelbe Erbsensuppe mit 1 Wiener Würstchen <small>339,6 kcal 2,7 BE I, J</small>	Halbirtes Ei in süß- saurer Specksoße 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>	Waldbeeren-grütze mit Vanillesoße <small>48,2 kcal 0,9 BE 1, A, C, G, A1</small>

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. 0351 4019680

FAX 0351 4019665

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.

30.12.2024

bis

07.02.2025

Datum	Menü 1 3,35* €	Menü 2 3,35* €	Rohkost 0,95 €	Dessert 0,95 €
-------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

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

Mo 30.12.	<p>Wir wünschen Ihnen alles erdenklich Gute für das Jahr 2025!</p>			
Di 31.12. Silvester				
Mi 01.01. Neujahr				
Do 02.01.	<p>Jumbofischstäbchen an leichter Senfsoße und Kartoffelpüree 3,50 € 269,2 kcal 2,5 BE A, C, D, F, G, I, J, A1</p>	<p>Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln 223,2 kcal 2 BE A, C, G, I, J</p>	<p>Gurke mit Sauerrahm und Leinöl 115,1 kcal 0,2 BE G</p>	<p>Apfelquarkspeise mit Rosinen 112,6 kcal 1,5 BE 1, 3, A, C, F, G</p>
Fr 03.01.	<p>Holzke's Frikadellen in Pilzrahmsoße dazu Buttermöhren und Salzkartoffeln 255,8 kcal 2,6 BE 1, 2, 3, 9, A, C, G J, L, A1, A2, A3</p>	<p>Hefeknödel mit Heidelbeerfüllung und Zimt- Zucker obenauf dazu Vanillesoße 567,9 kcal 6,6 BE 1, A, C, F, G, H, A1, A2, H1</p>	<p>Weißkraut- salat mit Paprika und Gurke 81,3 kcal 0,4 BE</p>	<p>Götterspeise " Tropic " mit Vanillesoße 27,9 kcal 0,5 BE 1, G</p>

Mo 06.01.	<p>Hähnchen- schnitzelchen mit Rahmsoße, Cranberry- Rotkohl und 1 Kartoffelkloß 4,00 € 286,5 kcal 2,2 BE 1, 2, 3, A, C, G, I, J, L, A1</p>	<p>Halbiertes Ei in Dillsenf- soße dazu Salzkartoffeln 271,8 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</p>	<p>Gurkensalat mit Dill süß- sauer 38,5 kcal 0,3 BE</p>	<p>Heidelbeer- joghurt 92,4 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</p>
Di 07.01.	<p>Hühner- nudelsuppe " klassisch " mit Liebstöckel 155,7 kcal 0,8 BE 3, A, C, G, I, A1</p>	<p>Hähnchenstreifen mit Champignons, Gewürz- gurke und Rote Beete dazu Kräuterspätzle 332,3 kcal 1,3 BE 1, 3, 5, 9, A, C, F, G, I, J, L, A1</p>	<p>Weißkraut- salat mit Möhre 77,3 kcal 0,4 BE J</p>	<p>Schokopudding mit Vanillesoße 100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</p>
Mi 08.01.	<p>Putenfrikassee mit Blumenkohl und Butterreis 290,7 kcal 3,4 BE A, C, F, G, I, J</p>	<p>Rinderschmorbraten in Bratensoße dazu Speckbohnen und 1 Kartoffelkloß 4,10 € 263,9 kcal 2 BE 3, A, C, G, L, A1</p>	<p>Rote Beete mit Meerrettich und Sahne 51,6 kcal 0,7 BE 3, 9, G, L</p>	<p>Himbeer- quarkspeise 70,8 kcal 0,7 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L</p>
Do 09.01.	<p>Backfisch mit warmem Gurken- kartoffelsalat 3,60 € 414,1 kcal 2,4 BE 1, 2, 3, 5, A, C, D, J, L, A1</p>	<p>Buttergemüse in Kräuter- rahmsoße dazu Salzkartoffeln 258,5 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</p>	<p>Bohnsensalat mit Tomate 120,2 kcal 0,4 BE 3, 9, L</p>	<p>Sauerkirsch- kaltschale 80,4 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G</p>
Fr 10.01.	<p>1/2 Hähnchenbrust in Basilikum- Knoblauch- Soße, dazu Hörchennudeln 344,8 kcal 1,8 BE 49, A, C, F, G, I, J, A1</p>	<p>Milchreis mit Zimtzucker an schwarzer Johannisbeersoße 228,3 kcal 4,1 BE 1, A, C, F, G</p>	<p>Kichererbsen- Salat mit Gurke, Zwiebel und Hirtenkäse 208,5 kcal 2 BE G</p>	<p>Mango- kompott mit Vanillesoße 48,3 kcal 0,8 BE 1, G</p>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "




Vegetarische Menüs




Datum	Menü 1 3,35* €	Menü 2 3,35* €	Rohkost 0,95 €	Dessert 0,95 €
Mo 13.01.	Kasselerbraten in Bratensoße mit Schmorkohl und Salzkartoffeln <i>3,50 €</i> <small>230,7 kcal 2 BE 2, 3, 6, A, C, G, J, A1</small>	1/2 Putensteak in Karottensoße dazu Zuckererbsen und Butterreis <i>3,60 €</i> <small>290,1 kcal 3,5 BE 1, 3, A, C, F, G, A1</small>	Rote Beete mit Sellerie und Apfel <small>102,5 kcal 0,5 BE 3, 5, I, J</small>	Sauerkirsch- joghurt <small>92,1 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 14.01.	<i>3,65 €</i> Fischli auf Salzkartoffeln dazu Blumenkohl und holländischer Soße <small>330,2 kcal 2,2 BE A,C,D,F,G,J,K,A1,A3</small>	1/2 Bratwurst der Marke Ursprung in Senfbratensoße dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree <i>3,70 €</i> <small>327,2 kcal 1,8 BE 1, 2, 6, A, C, G, I, J, A1</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Schoko- pudding mit Vanillesoße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
Mi 15.01.	Putengulasch mit Paprikastreifen dazu Mischgemüse und Hefe- knödelscheiben <i>3,65 €</i> <small>416,8 kcal 3,3 BE A, C, G, A1</small>	Eierkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillesoße <small>316,9 kcal 4 BE 1, A, C, G, A1</small>	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker <small>77 kcal 1,3 BE</small>	1 Orange <small>51 kcal 0,8 BE</small>
Do 16.01.	Lausitzer Quark mit Leinöl (enthalten) ohne Zwiebeln dazu Salzkartoffeln <small>260,7 kcal 2,4 BE G</small>	Hörnchennudeln an würziger Linsenbolognese <small>474 kcal 2,7 BE A, C, A1</small>	Mexico- Reissalat mit Kidney- bohnen, Erbsen und Paprika <small>1325,8 kcal 15,3 BE C, G, I, J</small>	Karamell- pudding mit Himbeer- soße <small>80,5 kcal 1,3 BE 1,3,9,A,C,F,G,L</small>
Fr 17.01.	Kartoffelsuppe vom Chefkoch mit 1 Wiener Würstchen <small>235,5 kcal 1,3 BE I, J</small>	Kräuterröhrei an sahnigem Möhren- Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <small>238,5 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Weiß- kohlsalat mit Sellerie und Apfel <small>579,2 kcal 4,6 BE 3, I</small>	Marzipan- pudding mit Pflaumen- kompott <small>126 kcal 1,7 BE 1,A,C,F,G,H,I</small>

Mo 20.01.	Lauch-Käse- Suppe mit Porree, Schweine- hackfleisch und Schmelzkäse <small>161,9 kcal 0,4 BE 1, G</small>	Buttergemüse in Kräuter- rahmsoße dazu Salzkartoffeln <small>258,5 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Bohnen- salat süßsauer <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 21.01.	<i>3,75 €</i> Fischstäbchen mit Puffreispanade auf Zuckererbsen dazu Dillsoße und Salzkartoffeln <small>466,3 kcal 4,7 BE C,F,G,I,J,A1,A2,A3,A4</small>	Hackbraten vom Schwein in Pilzrahmsoße, dazu Petersilienmöhrrchen und Salzkartoffeln <small>284 kcal 2,4 BE 1,3,9,A,C,G,J,L,A1,A2,A3</small>	Gurken- Mais- Salat mit saurer Sahne <small>43,3 kcal 0,4 BE G</small>	Rote Himbeer- grütze mit Vanillesoße <small>57 kcal 1,1 BE 1,3,9,A,C,G,L,A1</small>
Mi 22.01.	Hefeklöße mit Zimt- Zucker obenauf an Heidelbeersoße <small>491,7 kcal 7,1 BE 1, A, C, F, G, A1</small>	Klops Königsberger Art mit Schweinefleisch in Kapernsoße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <small>295,4 kcal 2,6 BE A,C,F,G,I,J,A1,A2,A3</small>	Krautsalat mit Möhre und Buttermilch <small>116,1 kcal 0,8 BE 3,C,G,I,J,L</small>	1 Stück Schokoladen- kuchen <small>333,9 kcal 4,3 BE A,C,F,G,H,A1</small>
Do 23.01.	Florentiner Tomatentopf mit Hörnchennudeln und Fleischklößchen <small>359,3 kcal 2 BE 1, A, C, G, A1</small>	Halbirtes Ei in süß- saurer Senfsoße dazu Salzkartoffeln <small>273,8 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J</small>	Radichio- Pfirsich- salat <small>54,6 kcal 0,6 BE 3, L</small>	Schokopudding mit Passions- frucht- Mangosoße <small>107,5 kcal 1,7 BE 1, A, F, G</small>
Fr 24.01.	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>	1/2 Putenbrust in Joghurtsoße mit Paprika und Petersilie dazu Kräuterspätzle <small>158,7 kcal 0,5 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Eisberg mit roten und schwarzen Beeren <small>28,6 kcal 0,5 BE</small>	Waldmeister- götterspeise mit Vanillesoße <small>28,4 kcal 0,5 BE 1, G</small>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Datum	Menü 1 3,35* €	Menü 2 3,35* €	Rohkost 0,95 €	Dessert 0,95 €
Mo 27.01.	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch <small>140,4 kcal 1,1 BE I</small>	Schinkentrürei dazu Kräuterpüree <small>295,2 kcal 2,4 BE 2, 3, 6, C, G</small>	Gurken-Tomaten-salat <small>108 kcal 0,3 BE</small>	Stracciatella-quarkspise <small>113,7 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 28.01.	Kohlrabistreifen in Petersiliensahnesoße dazu Salzkartoffeln  <small>211,3 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J</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>	Schokoladenpudding mit Sauerkirschsoße <small>102,6 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 29.01.	Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen <small>194,5 kcal 0,7 BE I, J</small>	Buletten mit Apfel-Zwiebelsoße dazu Senfkartoffelpüree <small>236,5 kcal 2,4 BE 3, A, C, G, J, A1</small>	Tomaten-salat mit Balsamico <small>103,1 kcal 0,5 BE 3, 9, L</small>	Apfelkompott <small>55,7 kcal 1,1 BE 1, 3, A, C, F, G</small>
Do 30.01.	Blumenkohlsuppe cremig mit Grießklößchen-einlage  <small>324,6 kcal 1,5 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Butterhuhn in mild-würziger Tomatensoße dazu Couscous <small>396,3 kcal 2,5 BE 49, A, B, C, G, J, A1</small>	Chinakohl mit Pfirsich und Apfel <small>21,7 kcal 0,3 BE</small>	Erdbeerpudding mit Schlagsahne <small>100,4 kcal 1,1 BE A, C, F, G, H</small>
Fr 31.01.	Hausgemachte Sächsische Quarkküchlein mit Rosinen an Vanillesoße  <small>432,1 kcal 6,6 BE 1, A, C, G, A1</small>	Backfisch paniert gebraten an Dillssoße dazu Salzkartoffeln 3,55 € <small>353,9 kcal 2,3 BE 1, 2, A, C, D, F, G, I, J, A1</small>	Zucchini-salat mit Dill und Senfkörnern <small>35,7 kcal 0,4 BE 1, 3, J, L</small>	Grießpudding mit Heidelbeersoße <small>102,6 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G, H, A1</small>

Mo 03.02.	Fischli 3,60 € an rote Beete Soße dazu Kartoffelpüree  <small>407 kcal 2,7 BE 3,9, A, C, D, G, J, K, L, A1</small>	Gemüseschnitzel auf Zitronen-möhrrchen dazu 3,55 € Dillrahmkartoffeln  <small>450,9 kcal 5 BE 1, 2, 3, A, C, F, G, J, L, A1, A5</small>	Gurke mit Dilljoghurt <small>18,5 kcal 0,2 BE G</small>	Vanillejoghurt <small>103,8 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G, H</small>
Di 04.02.	Hörnchennudeln Napoli an fruchtiger Tomatensoße mit Tomatenwürfeln  <small>291,9 kcal 2,1 BE A, C, G, I, J, A1</small>	Schweineschnitzelchen 3,55 € auf Mischgemüse an Bratensoße dazu Salzkartoffeln <small>296,3 kcal 2,5 BE 1, 2, A, C, G, J, A1</small>	Rote Beete mit Apfel und Zwiebel <small>100,8 kcal 0,6 BE 5, J</small>	Sahnepudding mit stückiger Pfirsichsoße <small>63,4 kcal 0,9 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 05.02.	Kräuterquark mit Leinöl enthalten (ohne Zwiebeln)  dazu Salzkartoffeln <small>296,2 kcal 2,4 BE G</small>	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhrrchen und Champignons dazu Butterreis <small>284,1 kcal 3,3 BE 1, A, C, F, G, I, J</small>	Schopskasalat mit Hirtenkäse, Oliven, Paprika <small>110,9 kcal 0,5 BE G</small>	Schokoladenpudding mit Vanillesoße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
Do 06.02.	Grießbrei mit Zimt- Zucker obenauf an Apfelkompott  <small>367,5 kcal 6,2 BE 1, A, C, F, G, H, A1</small>	Rindfleisch 4,00 € an leichter Meerrettichsoße dazu Mischgemüse und 1 Kartoffelklöß <small>279 kcal 2,1 BE 3, 9, A, C, F, G, I, J, L</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Zitronenquarkcreme <small>117,1 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G</small>
Fr 07.02.	Gelbe Erbsensuppe mit 1 Wiener Würstchen <small>339,6 kcal 2,7 BE I, J</small>	Halbirtes Ei in süß- saurer Specksoße 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>	Waldbeeren-grütze mit Vanillesoße <small>48,2 kcal 0,9 BE 1, A, C, G, A1</small>

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. 0351 4019680

FAX 0351 4019665

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.

30.12.2024

bis

07.02.2025

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





Mo 30.12.	<p>Wir wünschen Ihnen alles erdenklich Gute für das Jahr 2025!</p>			
Di 31.12. Silvester				
Mi 01.01. Neujahr				
Do 02.01.	<p>Jumbofischstäbchen an leichter Senfsoße und Kartoffelpüree</p> <p><small>269,2 kcal 2,5 BE A, C, D, F, G, I, J, A1</small></p>	<p>Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln</p> <p><small>223,2 kcal 2 BE A, C, G, I, J</small></p>	<p>Gurke mit Sauerrahm und Leinöl</p> <p><small>115,1 kcal 0,2 BE G</small></p>	<p>Apfelquarkspeise mit Rosinen</p> <p><small>112,6 kcal 1,5 BE 1, 3, A, C, F, G</small></p>
Fr 03.01.	<p>Holzke's Frikadellen in Pilzrahmsoße dazu Buttermöhren und Salzkartoffeln</p> <p><small>255,8 kcal 2,6 BE 1, 2, 3, 9, A, C, G J, L, A1, A2, A3</small></p>	<p>Hefeknödel mit Heidelbeerfüllung und Zimt- Zucker obenauf dazu Vanillesoße</p> <p><small>567,9 kcal 6,6 BE 1, A, C, F, G, H, A1, A2, H1</small></p>	<p>Weißkraut-salat mit Paprika und Gurke</p> <p><small>81,3 kcal 0,4 BE</small></p>	<p>Götterspeise " Tropic " mit Vanillesoße</p> <p><small>27,9 kcal 0,5 BE 1, G</small></p>

Mo 06.01.	<p>Hähnchenschnitzelchen mit Rahmsoße, Cranberry- Rotkohl und 1 Kartoffelkloß</p> <p><small>286,5 kcal 2,2 BE 1, 2, 3, A, C, G, I, J, L, A1</small></p>	<p>Halbiertes Ei in Dillsen-soße dazu Salzkartoffeln</p> <p><small>271,8 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small></p>	<p>Gurkensalat mit Dill süß-sauer</p> <p><small>38,5 kcal 0,3 BE</small></p>	<p>Heidelbeerjoghurt</p> <p><small>92,4 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small></p>
Di 07.01.	<p>Hühner-nudelsuppe " klassisch " mit Liebstöckel</p> <p><small>155,7 kcal 0,8 BE 3, A, C, G, I, A1</small></p>	<p>Hähnchenstreifen mit Champignons, Gewürzgurke und Rote Beete dazu Kräuterspätzle</p> <p><small>332,3 kcal 1,3 BE 1, 3, 5, 9, A, C, F, G, I, J, L, A1</small></p>	<p>Weißkraut-salat mit Möhre</p> <p><small>77,3 kcal 0,4 BE J</small></p>	<p>Schokopudding mit Vanillesoße</p> <p><small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small></p>
Mi 08.01.	<p>Putenfrikassee mit Blumenkohl und Butterreis</p> <p><small>290,7 kcal 3,4 BE A, C, F, G, I, J</small></p>	<p>Rinderschmorbraten in Bratensoße dazu Speckbohnen und 1 Kartoffelkloß</p> <p><small>263,9 kcal 2 BE 3, A, C, G, L, A1</small></p>	<p>Rote Beete mit Meerrettich und Sahne</p> <p><small>51,6 kcal 0,7 BE 3, 9, G, L</small></p>	<p>Himbeerquarkspeise</p> <p><small>70,8 kcal 0,7 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L</small></p>
Do 09.01.	<p>Backfisch mit warmem Gurken-kartoffelsalat</p> <p><small>414,1 kcal 2,4 BE 1, 2, 3, 5, A, C, D, J, L, A1</small></p>	<p>Buttergemüse in Kräuter-rahmsoße dazu Salzkartoffeln</p> <p><small>258,5 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small></p>	<p>Bohnsensalat mit Tomate</p> <p><small>120,2 kcal 0,4 BE 3, 9, L</small></p>	<p>Sauerkirsch-kaltschale</p> <p><small>80,4 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G</small></p>
Fr 10.01.	<p>1/2 Hähnchenbrust in Basilikum-Knoblauch-Soße, dazu Hörchennudeln</p> <p><small>344,8 kcal 1,8 BE 49, A, C, F, G, I, J, A1</small></p>	<p>Milchreis mit Zimtzucker an schwarzer Johannisbeerssoße</p> <p><small>228,3 kcal 4,1 BE 1, A, C, F, G</small></p>	<p>Kichererbsen-Salat mit Gurke, Zwiebel und Hirtenkäse</p> <p><small>208,5 kcal 2 BE G</small></p>	<p>Mango-kompott mit Vanillesoße</p> <p><small>48,3 kcal 0,8 BE 1, G</small></p>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "




Vegetarische Menüs



Datum	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
Mo 13.01.	Kasselerbraten in Bratensoße mit Schmorkohl und Salzkartoffeln <small>230,7 kcal 2 BE 2, 3, 6, A, C, G, J, A1</small>	1/2 Putensteak in Karottensoße dazu Zuckererbsen und Butterreis <small>290,1 kcal 3,5 BE 1, 3, A, C, F, G, A1</small>	Rote Beete mit Sellerie und Apfel <small>102,5 kcal 0,5 BE 3, 5, I, J</small>	Sauerkirsch- joghurt <small>92,1 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 14.01.	Fischli auf Salzkartoffeln dazu Blumenkohl und holländischer Soße <small>330,2 kcal 2,2 BE A,C,D,F,G,J,K,A1,A3</small>	1/2 Bratwurst der Marke Ursprung in Senfbratensoße dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree <small>327,2 kcal 1,8 BE 1, 2, 6, A, C, G, I, J, A1</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Schoko- pudding mit Vanillesoße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
Mi 15.01.	Putengulasch mit Paprikastreifen dazu Mischgemüse und Hefe- knödelscheiben <small>416,8 kcal 3,3 BE A, C, G, A1</small>	Eierkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillesoße  <small>316,9 kcal 4 BE 1, A, C, G, A1</small>	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker <small>77 kcal 1,3 BE</small>	1 Orange <small>51 kcal 0,8 BE</small>
Do 16.01.	Lausitzer Quark mit Leinöl (enthalten) ohne Zwiebeln dazu Salzkartoffeln  <small>260,7 kcal 2,4 BE G</small>	Hörnchennudeln an würziger Linsenbolognese  <small>474 kcal 2,7 BE A, C, A1</small>	Mexico- Reissalat mit Kidney- bohnen, Erbsen und Paprika <small>1325,8 kcal 15,3 BE C, G, I, J</small>	Karamell- pudding mit Himbeer- soße <small>80,5 kcal 1,3 BE 1,3,9,A,C,F,G,L</small>
Fr 17.01.	Kartoffelsuppe vom Chefkoch mit 1 Wiener Würstchen <small>235,5 kcal 1,3 BE I, J</small>	Kräuterrührei an sahnigem Möhren- Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln  <small>238,5 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Weiß- kohlsalat mit Sellerie und Apfel <small>579,2 kcal 4,6 BE 3, I</small>	Marzipan- pudding mit Pflaumen- kompott <small>126 kcal 1,7 BE 1,A,C,F,G,H,I</small>

Mo 20.01.	Lauch-Käse- Suppe mit Porree, Schweine- hackfleisch und Schmelzkäse <small>161,9 kcal 0,4 BE 1, G</small>	Buttergemüse in Kräuter- rahmsoße  dazu Salzkartoffeln <small>258,5 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Bohnen- salat süßsauer <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 21.01.	Fischstäbchen mit Puffreispanade auf Zuckererbsen dazu Dillsoße und Salzkartoffeln <small>466,3 kcal 4,7 BE C,F,G,I,J,A1,A2,A3,A4</small>	Hackbraten vom Schwein in Pilzrahmsoße, dazu Petersilienmöhrrchen und Salzkartoffeln <small>284 kcal 2,4 BE 1,3,9,A,C,G,I,J,A1,A2,A3</small>	Gurken- Mais- Salat mit saurer Sahne <small>43,3 kcal 0,4 BE G</small>	Rote Himbeer- grütze mit Vanillesoße <small>57 kcal 1,1 BE 1,3,9,A,C,G,L,A1</small>
Mi 22.01.	Hefeklöße mit Zimt- Zucker obenauf an Heidelbeersoße  <small>491,7 kcal 7,1 BE 1, A, C, F, G, A1</small>	Klops Königsberger Art mit Schweinefleisch in Kapernsoße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <small>295,4 kcal 2,6 BE A,C,F,G,I,J,A1,A2,A3</small>	Krautsalat mit Möhre und Buttermilch <small>116,1 kcal 0,8 BE 3,C,G,I,J,L</small>	1 Stück Schokoladen- kuchen <small>333,9 kcal 4,3 BE A,C,F,G,H,A1</small>
Do 23.01.	Florentiner Tomatentopf mit Hörnchennudeln und Fleischklößchen <small>359,3 kcal 2 BE 1, A, C, G, A1</small>	Halbiertes Ei in süß- saurer Senfsoße  dazu Salzkartoffeln <small>273,8 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J</small>	Radichio- Pfirsich- salat <small>54,6 kcal 0,6 BE 3, L</small>	Schokopudding mit Passions- frucht- Mangosoße <small>107,5 kcal 1,7 BE 1, A, F, G</small>
Fr 24.01.	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>	1/2 Putenbrust in Joghurtsoße mit Paprika und Petersilie dazu Kräuterspätzle <small>158,7 kcal 0,5 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Eisberg mit roten und schwarzen Beeren <small>28,6 kcal 0,5 BE</small>	Waldmeister- götterspeise mit Vanillesoße <small>28,4 kcal 0,5 BE 1, G</small>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Datum	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
Mo 27.01.	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch <small>140,4 kcal 1,1 BE I</small>	Schinknrührei dazu Kräuterpüree <small>295,2 kcal 2,4 BE 2, 3, 6, C, G</small>	Gurken-Tomaten-salat <small>108 kcal 0,3 BE</small>	Stracciatella-quarkspeise <small>113,7 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 28.01.	Kohlrabistreifen in Petersilien-sahnesoße dazu Salzkartoffeln  <small>211,3 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J</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>	Schokoladen-pudding mit Sauerkirsch-soße <small>102,6 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 29.01.	Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen <small>194,5 kcal 0,7 BE I, J</small>	Buletten mit Apfel-Zwiebelsoße dazu Senfkartoffelpüree <small>236,5 kcal 2,4 BE 3, A, C, G, J, A1</small>	Tomaten-salat mit Balsamico <small>103,1 kcal 0,5 BE 3, 9, L</small>	Apfel-kompott <small>55,7 kcal 1,1 BE 1, 3, A, C, F, G</small>
Do 30.01.	Blumenkohlsuppe cremig mit Grießklößchen-einlage  <small>324,6 kcal 1,5 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Butterhuhn in mild- würziger Tomatensoße dazu Couscous <small>396,3 kcal 2,5 BE 49, A, B, C, G, J, A1</small>	Chinakohl mit Pfirsich und Apfel <small>21,7 kcal 0,3 BE</small>	Erdbeer-pudding mit Schlagsahne <small>100,4 kcal 1,1 BE A, C, F, G, H</small>
Fr 31.01.	Hausgemachte Sächsische Quarkkuchlein mit Rosinen an Vanillesoße  <small>432,1 kcal 6,6 BE 1, A, C, G, A1</small>	Backfisch paniert gebraten an Dillssoße dazu Salzkartoffeln <small>353,9 kcal 2,3 BE 1, 2, A, C, D, F, G, I, J, A1</small>	Zucchini-salat mit Dill und Senfkörnern <small>35,7 kcal 0,4 BE 1, 3, J, L</small>	Grieß-pudding mit Heidelbeersoße <small>102,6 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G, H, A1</small>

Mo 03.02.	Fischli an rote Beete Soße dazu Kartoffelpüree <small>407 kcal 2,7 BE 3,9,A,C,D,G,J,K,L,A1</small>	Gemüseschnitzel auf Zitronen-möhrrchen dazu Dillrahmkartoffeln  <small>450,9 kcal 5 BE 1,2,3,A,C,F,G,I,J,L,A1,A5</small>	Gurke mit Dilljoghurt <small>18,5 kcal 0,2 BE G</small>	Vanille-joghurt <small>103,8 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G, H</small>
Di 04.02.	Hörnchennudeln Napoli an fruchtiger Tomatensoße mit Tomatenwürfeln  <small>291,9 kcal 2,1 BE A, C, G, I, J, A1</small>	Schweineschnitzelchen auf Mischgemüse an Bratensoße dazu Salzkartoffeln <small>296,3 kcal 2,5 BE 1, 2, A, C, G, J, A1</small>	Rote Beete mit Apfel und Zwiebel <small>100,8 kcal 0,6 BE 5, J</small>	Sahnepudding mit stückiger Pfirsichsoße <small>63,4 kcal 0,9 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 05.02.	Kräuterquark mit Leinöl enthalten (ohne Zwiebeln) dazu Salzkartoffeln  <small>296,2 kcal 2,4 BE G</small>	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhrrchen und Champignons dazu Butterreis <small>284,1 kcal 3,3 BE 1, A, C, F, G, I, J</small>	Schopskasalat mit Hirtenkäse, Oliven, Paprika <small>110,9 kcal 0,5 BE G</small>	Schokoladen-pudding mit Vanillesoße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
Do 06.02.	Grießbrei mit Zimt- Zucker obenauf an Apfelkompott  <small>367,5 kcal 6,2 BE 1, A, C, F, G, H, A1</small>	Rindfleisch an leichter Meerrettichsoße dazu Mischgemüse und 1 Kartoffelkloß <small>279 kcal 2,1 BE 3, 9, A, C, F, G, I, J, L</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Zitronen-quarkcreme <small>117,1 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G</small>
Fr 07.02.	Gelbe Erbsensuppe mit 1 Wiener Würstchen <small>339,6 kcal 2,7 BE I, J</small>	Halbiertes Ei in süß- saurer Specksoße 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>	Waldbeeren-grütze mit Vanillesoße <small>48,2 kcal 0,9 BE 1, A, C, G, A1</small>

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. 0351 4019680

FAX 0351 4019665