

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.	<p>Jumbofischstäbchen an leichter Senfsoße und Kartoffelpüree 3,35 €</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>Apfelquark- speise 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 Buttermörchchen 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 Heidelbeer- füllung 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>Hähnchen- schnittelchen mit Rahmsoße, Cranberry- Rotkohl und 1 Kartoffelkloß 3,85 €</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 Dillsenf- 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>Heidelbeer- joghurt</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>Weißkrautsalat 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 3,95 €</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>Himbeer- quarkspeise</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 3,45 €</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 Hörnchennudeln</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 Johannisbeersöße</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 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>	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 3,20* €	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>	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.

035753 16 3 77 / 78

FAX

035753 15 1 88

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>	Apfelquark- speise mit Rosinen <small>112,6 kcal 1,5 BE 1, 3, A, C, F, G</small>
Fr 03.01.	Holzke's Frikadellen in Pilzrahmsoße dazu Buttermörchen und Salzkartoffeln <small>255,8 kcal 2,6 BE 1, 2, 3, 9, A, C, G, J, L, A1, A2, A3</small>	Hefeknödel mit Heidelbeer- füllung 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.	Hähnchen- schnittelchen 4,00 € mit Rahmsoße, Cranberry- Rotkohl und 1 Kartoffelkloß <small>286,5 kcal 2,2 BE 1, 2, 3, A, C, G, I, J, L, A1</small>	Halbiertes Ei in Dillsenf- 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>	Heidelbeer- joghurt <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>	Weißkrautsalat 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 4,10 € in Bratensoße dazu Speckbohnen und 1 Kartoffelkloß <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>	Himbeer- quarkspeise <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 Hörnchennudeln <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>	Mango- kompott 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 <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>	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 <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-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 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,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 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>	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 40 19 680

FAX

0351 40 19 665

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 €</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>Apfelquark- speise 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 Buttermörchen 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 Heidelbeer- füllung 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>Hähnchen- schnittelchen mit Rahmsoße, Cranberry- Rotkohl und 1 Kartoffelkloß 4,00 €</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 Dillsenf- 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>Heidelbeer- joghurt</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>Weißkrautsalat 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 4,10 €</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>Himbeer- quarkspeise</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 3,60 €</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 Hörnchennudeln</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 Johannisbeersoße</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 3,35* €	Menü 2 3,35* €	Rohkost 0,95 €	Dessert 0,95 €
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> 3,50 €	1/2 Putensteak in Karottensoße dazu Zuckererbsen und Butterreis <small>290,1 kcal 3,5 BE 1, 3, A, C, F, G, A1</small> 3,60 €	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> 3,65 €	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> 3,70 €	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> 3,65 €	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> 3,75 €	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-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 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,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 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	

TEL.

03375 922 88 80

FAX

03375 922 88 82

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

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.	Jumbofischstäbchen an leichter Senfsoße und Kartoffelpüree <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 Frikadellen 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.	Hähnchen-schnitzelchen mit Rahmsoße, Cranberry- Rotkohl und 1 Kartoffelkloß <small>286,5 kcal 2,2 BE 1, 2, 3, A, C, G, I, J, L, A1</small>	Halbiertes Ei in Dillsenfsoße 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>	Weißkrautsalat 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 <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 Gurkenkartoffelsalat <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	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 Zuckererbesen 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>	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 Zuckererbesen 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>	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>	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 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.

035753 16 3 77 / 78

FAX

035753 15 1 88