

Holzke Menü

Catering - Service

Region
Sachsen

Kinderkarte



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

05.05.2025

bis

13.06.2025

Datum	Menü 1 3,65* €	Menü 2 3,65* €	Rohkost 1,05 €	Dessert 1,05 €
-------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

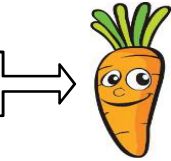
* € = Ausgenommen sind Sonderpreise, die separat ausgewiesen sind.

Mo 05.05.	Gutsherrenulasch halb Rind/ halb Schwein mit Sahne dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln 249,3 kcal 2,5 BE 1, 2, A, C, G, A1	Spirelli mit Jagdwurstwürfel an cremiger Käsesoße 427,5 kcal 1,5 BE 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1	Selleriesalat mit Apfel und Schmand 67,3 kcal 0,6 BE 1, 3, A, D, F, G, I, A1, A2	Buttermilchcreme Zitrone/ Holunderblüte 101,8 kcal 1,1 BE A, C, G, H, A1, A2, A3, M, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8
Di 06.05.	1/2 Bratwurst in Bratensoße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 279,4 kcal 1,7 BE 1, 2, 6, A, C, G, I, J, A1	Senf- Rahm- Geschnetzeltes vom Schwein mit Zwiebeln dazu Butterreis 366,8 kcal 3,4 BE 1, 2, A, C, D, F, G, I, J, A1, A3	Bohnsensalat mit Hirtenkäse 149,9 kcal 0,3 BE 3, G, L	Schokoladen- pudding mit Vanillesoße 100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G
Mi 07.05.	Backfisch auf Leipziger Allerlei an Bärlauchsahnesoße und Salzkartoffeln 359,9 kcal 2,1 BE 1, 2, 3, 4, 9, A, C, D, F, G, I, J, A1	Blumenkohl- Brokkoligemüse in holländischer Soße mit Zitrone verfeinert und Salzkartoffeln 176,9 kcal 2 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker 77 kcal 1,3 BE	Vanille- pudding mit Cassisoße 77,4 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G
Do 08.05.	Rührei an sahnigem Möhren- Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree 202,7 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J	Fleischkäse in Jägersoße mit Champignons dazu Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln obenauf 321,3 kcal 2,4 BE 1, 2, 3, 6, A, C, G, A1	Gurken- Apfelsalat mit frischem Ingwer 116,5 kcal 0,5 BE	Sahnemilchreis mit Sauerkirsch- kompott 98,5 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G
Fr 09.05.	Rinderschmorbraten von der Allgäuer Faerse in Preiselbeersoße an Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 273 kcal 3,6 BE 3, A, C, G, L, A1	Eierkuchen mit Zimt- Zucker obenauf an Erdbeersoße 442,5 kcal 5,4 BE 1, A, C, G, A1	Weißkohl mit Mandarinen und Joghurt 30,7 kcal 0,5 BE G, J	Rote Himbeergrütze mit Vanillesoße 57 kcal 1,1 BE 1, 3, 9, A, C, G, L, A1

Mo 12.05.	Berner Putengeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln in Käsesoße dazu Kräuterspätzle 313,3 kcal 1,2 BE 1, A, C, G, A1	Germknödel mit Kirschfüllung und Zimt- Zucker an Vanillesoße 567,9 kcal 6,6 BE 1, A, C, F, G, A1, A2, H1	Gurke mit Sauerrahm und Leinöl 115,1 kcal 0,2 BE G	Erdbeer- joghurt hausgemacht 91,9 kcal 1,2 BE 1, 3, A, C, F, G
Di 13.05.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch 125,8 kcal 1,1 BE I	Gekochtes Ei in Dillsoße dazu Salzkartoffeln 261,2 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J	Bohnsensalat mit Tomate 120,2 kcal 0,4 BE 3, 9, L	Weintrauben 71 kcal 1,3 BE
Mi 14.05.	Fischstäbchen an Romanesco mit holländischer Soße dazu Salzkartoffeln 226,3 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3, A4	4,20 € Gemüse Knusper-Dino an Zitronensahne- soße dazu Kräutercouscous 491,4 kcal 2,5 BE 1, 2, A, C, F, G, I, J, K, A1, A2	Möhren- Krautsalat mit Apfel 74,6 kcal 0,5 BE	Sahne- grießbrei mit Heidelbeersoße 102,7 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G, A1
Do 15.05.	Frikadellchen vom Schwein in Senfsahnesoße dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln 300,7 kcal 2,7 BE 1, 2, 3, 9, A, C, F, G, I, J, L, A1, A2, A3	Gabelspaghetti an Tomatensahne- soße 186,6 kcal 1,9 BE A, C, G, I, J, A1	Brokkolisalat mit Zwiebel, Tomate, Hirtenkäse 60,9 kcal 0,2 BE 3, G, L	Vanillepudding mit Schokoladen- soße 79,7 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G
Fr 16.05.	Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch, Schmelzkäse und Lauch 161,9 kcal 0,4 BE 1, G	Putenbrust in Geflügelrahmssoße dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 244,5 kcal 2,8 BE 1, 3, A, C, F, G, I, J, L, A1	Chinakohl mit Ananas und Pflirsich 32,5 kcal 0,6 BE	Zitronenquark mit roter Grütze 104,4 kcal 1,3 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L, A1



Holzke Menü wünscht "Guten Appetit"




Vegetarische Menüs



Datum	Menü 1 3,65* €	Menü 2 3,65* €	Rohkost 1,05 €	Dessert 1,05 €
Mo 19.05.	3,95 € Fischli an Dillsöße dazu Erbsen- Maisgemüse und Stampfoemüse <small>441,5 kcal 3,2 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1</small>	Putenfrikassee mit Blumenkohl und Butterreis <small>290,7 kcal 3,4 BE A, C, F, G, I, J</small>	Gurken- salat mit Dill süß- sauer <small>38,5 kcal 0,3 BE</small>	Beerenjoghurt <small>86,8 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 20.05.	Rindfleisch- Gemüseintopf mit Suppengemüse, Paprika-, Tomate und Hörnchennudeln <small>142,9 kcal 0,7 BE A, C, I, A1</small>	Rührei mit  Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>223,2 kcal 2 BE A, C, G, I, J</small>	Weißkraut- salat mit Möhre <small>77,3 kcal 0,4 BE J</small>	Schokopudding mit Vanillesöße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
Mi 21.05.	Spirelli mit lieblicher Tomatensoße und gewürfelter Jagdwurst <small>406,5 kcal 1,9 BE 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Hähnchen " Asiatisch " Hähnchenstreifen mit Karotten, Paprika, Ananas süßsauer dazu Butterreis <small>305 kcal 3,7 BE 1, 2, A, C, F, G, I, J, K, A1</small>	Rote Beete mit Meerrettich und Sahne <small>51,6 kcal 0,7 BE 3, 9, G, L</small>	Vanillepudding mit Rhabarber- soße <small>82,8 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G</small>
Do 22.05.	Linseneintopf " süßsauer " mit 1 Wiener Würstchen <small>279,6 kcal 1,9 BE I, J</small>	Honig- Senfbraten 3,95 € vom Schwein in Bratensoße mit Mischgemüse und Semmelknödelscheiben <small>281,8 kcal 2,2 BE A, C, G, J, A1</small>	Bohnsensalat mit Orange und Haselnuss <small>144,2 kcal 0,5 BE H, H2</small>	Schokopudding mit Minzschlag- sahne <small>140,7 kcal 1,4 BE A, C, F, G, H</small>
Fr 23.05.	 Tomatencreme- suppe mit Nudeleinlage <small>195,3 kcal 1,7 BE 1, A, C, G, A1</small>	Milchreis mit Zimtucker an warmen Stachelbeer- kompott  <small>395,2 kcal 6,7 BE 1, G</small>	Kichererbsen- Salat mit Gurke, Zwiebel und Hirtenkäse <small>208,5 kcal 2 BE G</small>	Sauerkirsch- kaltschale mit 1 Grießklößchen <small>126,5 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G, A1</small>
Mo 26.05.	3,95 € Putengulasch mit Paprikastreifen dazu Mischgemüse und 1 Kartoffelkloß <small>255,9 kcal 2,1 BE A, C, G, A1</small>	Fischstäbchen 3,95 € an Zuckererbsen mit Dillsensoße dazu Salzkartoffeln <small>297,4 kcal 3 BE A, C, D, F, G, I, J, A1</small>	Rote Beete mit Sellerie und Apfel <small>102,5 kcal 0,5 BE 3, 5, I, J</small>	Pfirsich- Himbeerquark- speise <small>90,2 kcal 1,1 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L</small>
Di 27.05.	Kokos- Hähnchen- Pfanne mit buntem Gemüse dazu Butterreis <small>289 kcal 3,7 BE A, C, G, I, J</small>	Lausitzer Quark mit Leinöl  (enthalten) ohne Zwiebeln dazu Salzkartoffeln <small>295,7 kcal 2,4 BE G</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Erdbeerpudding mit Vanillesöße <small>76,2 kcal 1,2 BE 1, G</small>
Mi 28.05.	Eierkuchen  mit Heidelbeerfüllung an Vanillesöße <small>461,1 kcal 4,6 BE 1, A, C, G, A1</small>	Berliner Buletten auf cremigem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln <small>445,9 kcal 2,9 BE 1, 2, A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3</small>	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker <small>77 kcal 1,3 BE</small>	Schokoladen- pudding mit Nüssen und Ahornsirup <small>89,7 kcal 1,3 BE A, F, G, H, H1, H2, H3, H7</small>
Do 29.05.	Himmelfahrt			
Fr 30.05.	1/2 Kohlroulade mit Hack gefüllt in deftiger Bratensoße dazu Salzkartoffeln 3,75 € <small>254,2 kcal 1,7 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Butterhörnchen an Petersilien- Sahnesoße  <small>369,6 kcal 1,5 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Weißkohlsalat mit Sellerie und Apfel <small>57,9 kcal 0,5 BE 3, 1</small>	Kirsch- Buttermilch- creme <small>141,7 kcal 1,8 BE A, C, G, H, A1, A2, A3, A4, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8</small>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Datum	Menü 1 3,65* €	Menü 2 3,65* €	Rohkost 1,05 €	Dessert 1,05 €
Mo 02.06.	Nudelsuppe mit Hühnchen, Suppengemüse und frischem Liebstöckel <small>155,7 kcal 0,8 BE 3, A, C, G, I, A1</small>	Milchreis mit Zimtucker an Rhabarber- kompott  <small>403,6 kcal 7 BE 1, A, C, F, G</small>	Bohnen- salat süßsauer <small>113,5 kcal 0,3 BE</small>	Aprikosen- quark- speise <small>73,2 kcal 0,7 BE 1, 3, A, C, F, G</small>
Di 03.06.	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch <small>140,4 kcal 1,1 BE I</small>	Hühnerfrikassee mit Spargel, Blumenkohl und Erbsen dazu Butterreis <small>278 kcal 3,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Gurken- Mais- Salat mit Saurer Sahne <small>44,9 kcal 0,4 BE G</small>	Vanillepudding mit Heidelbeer- soße <small>79,7 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 04.06.	4,10 € Backfisch auf Erbsen- Maisgemüse dazu Limettensahnesoße und Petersilienkartoffeln <small>410,9 kcal 3 BE 1, 2, A, C, D, F, G, I, J, A1</small>	Paprika Hähnchenpfanne mit Zucchini, Zwiebel und Tomate dazu Salzkartoffeln <small>192,7 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Chinakohl mit Ananas und Pfirsich <small>32,5 kcal 0,6 BE</small>	Sahne- milchreis mit Rhabarber- kompott <small>101,8 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G</small>
Do 05.06.	Sahne-Schweine- geschnetzeltes mit Paprika und Zwiebel in Käsesoße dazu Butterspätzle <small>345,6 kcal 1,2 BE 1, A, C, G, A1</small>	Gemüse- nuggets an Holländische Soße dazu Gemüsereis  <small>622,2 kcal 3,6 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3</small>	Mexico- Reissalat mit Kidneybohnen, Erbsen und Paprika <small>108,3 kcal 1,1 BE C, G, I, J</small>	1 Banane <small>142,5 kcal 2,7 BE</small>
Fr 06.06.	Schinkenrührei an Kräuter- kartoffelpüree <small>295,2 kcal 2,4 BE 2, 3, 6, C, G</small>	Klops Königsberger Art mit Schweinefleisch in Kapernsoße dazu Salzkartoffeln <small>279,5 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>	Schokopudding mit Vanillesoße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>

Mo 09.06.	Pfingstmontag			
Di 10.06.	Fischstäbchen mit Puffreispanade an Dillsoße dazu Buttermöhren und Kartoffelpüree <small>309,1 kcal 2,5 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3, A4</small>	Halbirtes Ei in süß- saurer Specksoße dazu Salzkartoffeln <small>297,7 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J</small>	Rote Beete mit Meerrettich und Sahne <small>51,6 kcal 0,7 BE 3, 9, G, L</small>	Sauerkirsch- joghurt <small>92,1 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 11.06.	Hausgemachtes Buletchen mit Letscho und Salzkartoffeln <small>262,9 kcal 2,6 BE A, C, G, I, J, A1</small>	Rindfleisch von der Deutschen Färsse in leichter Meerrettichsoße 4,40 € mit Rotkohl und 1 Kartoffelkloß <small>280,2 kcal 2,2 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, I, J, L</small>	Bohnensalat mit Orange und Haselnuss <small>144,2 kcal 0,5 BE H, H2</small>	1 Apfel <small>52 kcal 1 BE</small>
Do 12.06.	3,80 € Szegediner Schweinegulasch mit Sauerkohl und Kümmel, dazu Hefeknödelscheiben <small>354,6 kcal 2,7 BE A, C, G, A1</small>	Grießbrei mit Zimt- Zucker dazu Cassisssoße  <small>381,8 kcal 6,3 BE 1, A, C, F, G, H, A1</small>	Weißkraut- salat mit Möhre <small>77,3 kcal 0,4 BE J</small>	Schokopudding mit Passions- frucht- Mangosoße <small>107,5 kcal 1,7 BE 1, A, F, G</small>
Fr 13.06.	Hörnchennudeln " Alfredo " an Petersilien- sahnesoße  <small>290,1 kcal 1,5 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	1 Kartoffeltasche mit Tomate Mozzarella 4,00 € gefüllt auf Gemüsecurry mit Pfirsichspalten  <small>259,6 kcal 2,5 BE A, C, G, I, J</small>	Eisberg mit roten und schwarzen Beeren <small>28,6 kcal 0,5 BE</small>	Erdbeer- Rhabarber- kompott mit Vanillesoße <small>105,2 kcal 2 BE 1, A, C, F, G</small>

Legende Zusatzstoffe und Hauptallergene:

1 - mit Farbstoff	9 - geschwefelt	A6 - enth. Kamut	H1 - enth. Mandeln	I - Sellerie
2 - mit Konservierungsmittel	49 - Knoblauch	B - Krebstiere	H2 - enth. Haselnuss	J - Senf
3 - mit Antioxidationsmittel	A - Gluten	C - Ei	H3 - enth. Walnuss	K - Sesam
4 - mit Geschmacksverstärker	A1 - enth. Weizen	D - Fisch	H4 - enth. Cashewnuss	L - Sulfide/Schwefeldioxid
5 - mit Süßungsmittel	A2 - enth. Roggen	E - Erdnüsse	H5 - enth. Pekannuss	M - Lupinen
6 - mit Phosphat	A3 - enth. Gerste	F - Soja	H6 - enth. Paranuss	N - Weichtiere
7 - gewachst	A4 - enth. Hafer	G - Milch, Laktose	H7 - enth. Pistazie	
8 - geschwärzt	A5 - enth. Dinkel	H - Schalenfrüchte	H8 - enth. Macadamia	

TEL.

0351 40 19 680

FAX

0351 40 19 655

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "