

Holzke Menü

Catering - Service

Region
Brandenburg

Kinderkarte



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

16.06.2025 bis 25.07.2025

Datum	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
	3,50* €	3,50* €	1,05 €	1,05 €

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

Mo 16.06.	Kohlrabiintopf mit Suppengemüse und Kasselerwürfeln 131,4 kcal 1,1 BE 2, 3, 1	Fischli auf Zuckererbsen an DillsöÙe dazu Salzkartoffeln 3,70 € 410,7 kcal 3 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1	Selleriesalat mit Apfel und Zwiebel 131,9 kcal 0,5 BE 3, 1	Erdbeer- Buttermilch- creme 135,3 kcal 1,8 BE 3, A, C, G, H, A1, A2, A3, A4, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8
Di 17.06.	Halbiertes Ei in  SenfsoÙe dazu Salzkartoffeln 255,1 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J	Butterhuhn in mild- würziger TomatensoÙe dazu Couscous 396,3 kcal 2,5 BE 49, A, B, C, G, J, A1	Chinakohl mit Pflirsich und Apfel 21,7 kcal 0,3 BE	Schoko- pudding mit VanillesoÙe 100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G
Mi 18.06.	Putenbrust in BratensoÙe mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 3,80 € 193,9 kcal 2,4 BE 1, 3, A, C, F, G, J, L, A1	Ganze Champignons  in KäsecremesoÙe dazu Kräuterspätzle 296,6 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G, I, J, A1	Tomaten- salat Hausfrauen- art 116,7 kcal 0,4 BE	Frische Erdbeeren mit Vanillejoghurt 75,3 kcal 0,9 BE 1, A, C, F, G, H
Do 19.06.	Schweinebraten der Marke Ursprung in BratensoÙe mit Porreegemüse dazu 1 KloÙ 4,05 € 207,2 kcal 1,9 BE A, C, G, I, J, A1	Jägerschnitzelchen auf Mischgemüse an BratensoÙe dazu Salzkartoffeln 314,1 kcal 2 BE 1, 2, 3, 6, A, C, G, J, A1	Spitzkohlsalat mit Meerrettich und Apfel 52,8 kcal 0,6 BE 3, 9, G, L	1 Nektarine 104 kcal 1,9 BE
Fr 20.06.	1/2 Hähnchenschnitzel auf Blumenkohl, dazu GeflügelrahmsöÙe und Schnittlauch- kartoffelpüree 3,75 € 280,4 kcal 1,8 BE 1, 2, 5, A, C, G, I, J, A1	Eierkuchen mit Quark und Rosinen gefüllt an VanillesöÙe  454,2 kcal 4,5 BE 1, A, C, G, A1	Zucchini-salat mit Dill und Senfkörnern 35,7 kcal 0,4 BE 1, 3, J, L	GrieÙbrot mit HimbeersöÙe 102,7 kcal 1,6 BE 1,3,9,A,C,F,G,H,L,A1

Mo 23.06.	Reissuppe mit Hühnchenfleisch, Suppengemüse und frischem Liebstöckel 198,1 kcal 2,6 BE 3, A, C, G, I	Lausitzer Füllung (Grützwurst) mit Sauerkohl und Salzkartoffeln 3,70 € 332,3 kcal 2,8 BE A, A3, A4	Gurke mit Dilljoghurt 18,5 kcal 0,2 BE G	Heidelbeer- quarkspeise hausgemacht 87,2 kcal 1 BE 1, A, C, F, G
Di 24.06.	Holzke's Bulettschen vom Schwein in BratensoÙe mit Butterbohnen dazu Salzkartoffeln 202,7 kcal 2,2 BE 1,2,A,C,G,J,A1,A2,A3	Backfisch auf 3,95 € Zitronenmöhrrchen dazu Dillrahmkartoffeln 382,5 kcal 2,2 BE 1,2,3,A,C,D,F,G,I,J,L,A1	Rote Beete mit Apfel und Zwiebel 100,8 kcal 0,6 BE 5, J	Erdbeer- pudding mit VanillesöÙe 76,2 kcal 1,2 BE 1, G
Mi 25.06.	Sommerlicher Weißkohleintopf mit Suppengemüse und Schweinefleisch 131,2 kcal 1,2 BE 1	Lausitzer Quark mit Leinöl (enthalten) ohne Zwiebeln dazu Salzkartoffeln  295,7 kcal 2,4 BE G	Schopskasalat mit Hirtenkäse, Oliven, Paprika 110,9 kcal 0,5 BE G	GrieÙ- pudding mit HeidelbeersöÙe 102,6 kcal 1,6 BE 1,A,C,F,G,H,A1
Do 26.06.	Hörnchennudeln Napoli  an fruchtiger TomatensoÙe mit Tomatenwürfeln 291,9 kcal 2,1 BE A, C, G, I, J, A1	Schinkentrürei an Kartoffel- stampf 295,6 kcal 2,4 BE 2, 3, 6, C, G	Chinakohl mit Grape- fruit 30,7 kcal 0,5 BE	Schoko- pudding an Karamell- schlagsahne 142,7 kcal 1,4 BE A, C, F, G, H
Fr 27.06.	Schweinehackbraten mit Paprika- und Hirtenkäsewürfeln in LetschosoÙe dazu Salzkartoffeln 308,7 kcal 2,8 BE A, C, G, I, J, A1	Chickennuggets 4,70 € an Brokkoligemüse mit SahnesöÙe dazu Salzkartoffeln 525,1 kcal 1,5 BE 3, 9, A, C, F, G, I, J, L, A1	Gurken- Apfelsalat mit frischem Ingwer 116,5 kcal 0,5 BE	Frische Erdbeeren an Schokoladen- soÙe 39,2 kcal 0,5 BE 1, G

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Vegetarische Menüs



Datum	Menü 1 3,50* €	Menü 2 3,50* €	Rohkost 1,05 €	Dessert 1,05 €
Mo 30.06.	 Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln <small>223,2 kcal 2 BE A, C, G, I, J</small>	3,70 € Saftiger Kasseler vom Schwein in Bratensoße dazu Sauerkraut und 1 Kartoffelkloß <small>207,3 kcal 1,6 BE 2, 3, 6, A, C, G, J, A1</small>	Sellerie- salat mit Apfel und Zwiebel <small>131,9 kcal 0,5 BE 3, I</small>	Zitronen- joghurt <small>97,4 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 01.07.	Linseneintopf süßsauer mit 1 Wiener Würstchen <small>279,6 kcal 1,8 BE I, J</small>	Kaisergemüse in Orangenhollandaise dazu Salzkartoffeln <small>215,1 kcal 2,5 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	1 Banane <small>142,5 kcal 2,7 BE</small>
Mi 02.07.	1/2 Bratwurst der Marke Ursprung auf Schinkenbohnen mit Kartoffelstampf 3,65 € <small>372,6 kcal 2 BE 1, 2, 6, G, I, J</small>	 Blaubeer- Pfannkuchen gefüllt an Vanillesoße <small>447,3 kcal 4,4 BE 1, A, C, G, A1</small>	Zucchini- salat mit Dill süß- sauer <small>35,7 kcal 0,4 BE 1, 3, J, L</small>	Schokoladen- pudding mit Vanillesoße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
Do 03.07.	3,85 € Fischstäbchen an Dillssoße dazu Brokkoli und Salzkartoffeln <small>246,9 kcal 2,4 BE A, C, D, F, G, I, J, A1</small>	4,00 € Gemüse Knusper Dino an Zitronensahnesoße dazu Salzkartoffeln <small>449,5 kcal 2,6 BE 1, 2, A, C, F, G, I, J, K, A1, A2, A3</small>	Chinesischer Gurkensalat mit Sesam <small>44,4 kcal 0,4 BE 49, A, F, K, A1</small>	Grieß- pudding mit frischen Erdbeeren <small>191,7 kcal 3,3 BE 1, A, C, F, G, A1</small>
Fr 04.07.	 Karotten- Ingwercremesuppe mit roten Linsen und Sahne verfeinert <small>159 kcal 1,9 BE C, G</small>	Königsberger Klops mit Schweinefleisch in Kapernsoße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <small>288,3 kcal 2,5 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3</small>	Rote Beete mit Sellerie und Apfel <small>102,5 kcal 0,5 BE 3, 5, I, J</small>	Waldbeeren- grütze mit Vanillesoße <small>48,2 kcal 0,9 BE 1, A, C, G, A1</small>
Mo 07.07.	Süß- saures Ei in Speckssoße dazu Salzkartoffeln <small>297,7 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J</small>	 Grießbrei mit Zimtzucker dazu Erdbeersoße <small>363,3 kcal 6 BE 1, A, C, F, G, H, A1</small>	Gurke mit Dill- joghurt <small>18,5 kcal 0,2 BE G</small>	Limetten- quarkspise <small>82 kcal 1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 08.07.	Kohlrabi- Möhreneintopf mit Schweinefleisch <small>111,2 kcal 0,8 BE I</small>	Schichtkraut mit Schweinehackfleisch und Kümmel gewürzt dazu Hefeknödelscheiben <small>334,2 kcal 2,9 BE A, C, G, A1</small>	Chinakohl mit Pflirsich und Apfel <small>21,7 kcal 0,3 BE</small>	Stracciatella- quarkcreme mit Sauerkirsch- soße <small>108,7 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 09.07.	Holzke's Buletten vom Schwein auf Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>198,5 kcal 2,3 BE 1, 2, A, C, G, I, J, A1, A2, A3</small>	 Blumenkohl in holländischer Soße dazu Salzkartoffeln <small>171,4 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3</small>	Möhren- Krautsalat mit Apfel <small>74,6 kcal 0,5 BE</small>	Zitronen- quark- creme <small>117,1 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G</small>
Do 10.07.	3,65 € Fischli an Kohlrabistreifen in Petersiliensahnesoße dazu Salzkartoffeln <small>362,4 kcal 2,3 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1</small>	Jägerschnitzelchen an Tomatensoße (lieblich) mit Butternudeln <small>424,9 kcal 1,9 BE 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Rote Beete mit Zwiebel und Birne <small>69,2 kcal 0,8 BE 5, J</small>	Schokoladen- pudding mit Amaretto- sahne- wölkchen <small>146,3 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G, H, H7</small>
Fr 11.07.	Krautnudeln Kasselerwürfel vom Schwein und Weißkohlstreifen mit Spirelli <small>468,3 kcal 2 BE 2, 3, A, C, F, A1</small>	 Tomate mit Couscous und Ratatouille gefüllt in Frischkäsesoße dazu Gemüserösti <small>216,4 kcal 0,8 BE 3, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Weißkraut- salat mit Paprika und Gurke <small>81,3 kcal 0,4 BE</small>	Grieß- pudding mit frischem Erdbeerragout <small>202,7 kcal 3,5 BE 1, A, C, F, G, A1</small>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Datum	Menü 1 3,50* €	Menü 2 3,50* €	Rohkost 1,05 €	Dessert 1,05 €
Mo 14.07.	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhrchen und Champignons dazu Butterreis 281,4 kcal 3,3 BE 1, A, C, F, G, I, J	1/2 Hähnchenbrust in Käsecremesoße dazu Brokkoli und Salzkartoffeln 3,65 € 124,7 kcal 0,2 BE 1, A, C, F, G, I, J	Sellerie- salat mit Apfel und Schmand 67,3 kcal 0,6 BE 1, 3, A, D, F, G, I, A1, A3	Buttermilch- creme Zitrone/ Holunderblüte 101,8 kcal 1,1 BE A, C, G, H, A1, A2, A3, A4, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8
Di 15.07.	Gutsherengulasch halb Rind/ halb Schwein mit Sahne verfeinert dazu Mischgemüse und 1 Klobß 4,15 € 293,7 kcal 2,2 BE 1, 2, A, C, G, A1	 Halbiertes Ei in Senfsoße mit Salzkartoffeln 255,1 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J	Bohnsensalat mit Hirtenkäse 149,9 kcal 0,3 BE 3, G, L	Erdbeer- Rhabarber- kompott mit Vanillesoße 105,2 kcal 2 BE 1, A, C, F, G
Mi 16.07.	 Blumenkohl- Brokkoligemüse in holländischer Soße mit Zitrone dazu Salzkartoffeln 176,9 kcal 2 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3	Zucchini mit Schweinehackfleisch gefüllt an Tomatensoße dazu Salzkartoffeln 238,8 kcal 2,7 BE 49, A, C, G, I, J, A1 -A3	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker 77 kcal 1,3 BE	Schokopudding mit Passions- frucht- Mangosoße 107,5 kcal 1,7 BE 1, A, F, G
Do 17.07.	 Rührei an Blumenkohl- Kartoffelpüree 347,5 kcal 1,9 BE C, G	Rinderschmorbraten in Preiselbeersoße an Apfelrotkohl und Hefeknödelscheiben 4,25 € 417,8 kcal 5 BE 3, A, C, G, L, A1	Gurken- Apfelsalat mit frischem Ingwer 116,5 kcal 0,5 BE	Sahnequark mit roten Johannis- beeren 72,4 kcal 0,5 BE 1, A, C, F, G
Fr 18.07.	Backfisch an Sahnesoße dazu Stampfgemüse 3,95 € 407,1 kcal 1,7 BE 1, 2, A, C, D, F, G, I, J, 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	Knusper- müsli Honeycrunch an Erdbeerjoghurt 180,5 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G, H, H1, H2
Mo 21.07.	Schweine- geschnetzeltes mit Rotkraut dazu Salzkartoffeln 255,3 kcal 2,2 BE 1, 3, 5, A, C, G, L, A1	Butterhörnchen an Spinat- Knoblauchsahne- soße  328,3 kcal 1,5 BE 2, 49, A, C, F, G, I, J, A1	Gurke mit Sauerrahm und Leinöl 115,1 kcal 0,2 BE G	Beeren- joghurt haugemacht 86,8 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G
Di 22.07.	Fischstäbchen mit Puffreispanade an Dillsoße dazu Fenchelrahmgemüse und Salzkartoffeln 307 kcal 2,5 BE 3, 9, A, C, F, G, I, J, L, A1, A2, A3, A4	Spirelli mit gewürfelter Jagdwurst und Tomatensoße (lieblich) 406,5 kcal 1,9 BE 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1	Bohnsensalat mit Tomate 120,2 kcal 0,4 BE 3, 9, L	Sahne- grießbrei mit Heidelbeer- soße 102,7 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G, A1
Mi 23.07.	Schweine- schnittelchen auf Salzkartoffeln dazu Blumenkohl und Bratensoße 266,4 kcal 2,3 BE 1, 2, A, C, G, J, A1	 Halbiertes Ei in Dillsensoße dazu Salzkartoffeln 271,8 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J	Möhren- Krautsalat mit Apfel 74,6 kcal 0,5 BE	Frische Erdbeeren 32,6 kcal 0,5 BE
Do 24.07.	Linseneintopf " süßsauer " mit 1 Wiener Würstchen 279,6 kcal 1,8 BE 1, J	 Germknödel mit Heidelbeerfüllung und Zimt- Zucker obenauf an Vanillesoße 567,9 kcal 6,6 BE 1, A, C, F, G, H, A1, A2, H1	Brokkolisalat mit Zwiebel, Tomate, Hirtenkäse 60,9 kcal 0,2 BE 3, G, L	Schokoladen- pudding mit Vanille- soße 100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G
Fr 25.07.	Hähnchenbrust in Geflügelrahmssoße dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 3,80 € 241,6 kcal 2,7 BE 1, 3, A, C, G, I, J, L, A1	Fleischkäse mit Pilzrahm dazu Salzkartoffeln und Röstzwiebeln obenauf 343,7 kcal 2,3 BE 1, 2, 3, 6, A, C, G, A1	Chinakohl mit Ananas und Pflirsich 32,5 kcal 0,6 BE	Mango- Maracuja- pudding mit Himbeersoße 87,6 kcal 1,5 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L

Legende Zusatzstoffe und Hauptallergene:

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 - mit Süßungsmittel
- 6 - mit Phosphat
- 7 - gewachst
- 8 - geschwärzt

- 9 - geschwefelt
- 49 - Knoblauch
- A - Gluten
- A1 - enth. Weizen
- A2 - enth. Roggen
- A3 - enth. Gerste
- A4 - enth. Hafer
- A5 - enth. Dinkel

- A6 - enth. Kamut
- B - Krebstiere
- C - Ei
- D - Fische
- E - Erdnüsse
- F - Soja
- G - Milch, Laktose
- H - Schalenfrüchte

- H1 - enth. Mandeln
- H2 - enth. Haselnuss
- H3 - enth. Walnuss
- H4 - enth. Cashewnuss
- H5 - enth. Pekannuss
- H6 - enth. Paranuss
- H7 - enth. Pistazie
- H8 - enth. Macadamia

- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesam
- L - Sulfide/Schwefeldioxid
- M - Lupinen
- N - Weichtiere

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

TEL.

035753 16 3 77 / 78

FAX

035753 15 1 88