### **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.

16.06.2025

bis

25.07.2025

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

 $<sup>^{\</sup>star}$  € = Ausgenommen sind Sonderpreise, die separat ausgewiesen sind.

Мо	Kohlrabieintopf	Fischli	Selleriesalat	Erdbeer-
16.06.	mit	auf Zuckererbsen	mit	Buttermilch-
	Suppengemüse	an Dillsoße	Apfel	creme
	und	3,85 € dazu	und	
	Kasselerwürfeln	Salzkartoffeln	Zwiebel	135,3 kcal 1,8 BE 3, A, C, G, H, A1, A2, A3, A4, H1, H2, H3, H4, H5, H6,
	131,4 kcal 1,1 BE 2, 3, I	410,7 kcal 3 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1	131,9 kcal 0,5 BE 3, I	H7, H8
Di	Halbiertes Ei	Butterhuhn	Chinakohl	Schoko-
17.06.	in 🧤	in	mit	pudding
	Senfsoße 🙌	mild- würziger	Pfirsich	mit
	dazu	Tomatensoße	und Apfel	Vanillesoße
	Salzkartoffeln	dazu Couscous		
	255,1 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J	396,3 kcal 2,5 BE 49, A, B, C, G, J, A1	21,7 kcal 0,3 BE	100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G
Mi	Putenbrust	Ganze M	Tomaten-	Frische
18.06.	in Bratensoße	Champignons 🥌	salat	Erdbeeren
	3,95 € mit	in 🧗	Hausfrauen-	mit
	Apfelrotkohl	Käsecremesoße V	art	Vanillejoghurt
	und Salzkartoffeln	dazu Kräuterspätzle		
	193,9 kcal 2,4 BE 1, 3, A, C, F, G, J, L, A1	296,6 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G, I, J, A1	116,7 kcal 0,4 BE	75,3 kcal 0,9 BE 1, A, C, F, G, H
Do	Schweinebraten	Jägerschnitzelchen	Spitzkohlsalat	1 Nektarine
19.06.	der Marke Ursprung	auf	mit	
	4,20 € in Bratensoße mit Porreegemüse	Mischgemüse	Meerrettich	
	mit Porreegemüse	an Bratensoße	und	
	dazu 1 Kloß	dazu Salzkartoffeln	Apfel	
	207,2 kcal 1,9 BE A, C, G, I, J, A1	314,1 kcal 2 BE 1, 2, 3, 6, A, C, G, J, A1	52,8 kcal 0,6 BE 3, 9, G, L	104 kcal 1,9 BE
Fr	1/2 Hähnchenschnitzel	Eierkuchen	Zucchinisalat	Grießbrei
20.06.	auf Blumenkohl, dazu	🐠 mit Quark und	mit Dill	mit
	Geflügelrahmsoße	🥇 Rosinen gefüllt	und	Himbeersoße
	und Schnittlauch-	an	Senfkörnern	
	3,90 kartoffelpüree	Vanillesoße		102,7 kcal 1,6 BE
	280,4 kcal 1,8 BE 1, 2, 5, A, C, G, I, J, A1	454,2 kcal 4,5 BE 1, A, C, G, A1	35,7 kcal 0,4 BE 1, 3, J, L	1,3,9,A,C,F,G,H,L,A1

Мо	Reissuppe	Lausitzer	Gurke	Heidelbeer-
23.06.	mit Hühnchenfleisch,	3,85 € Fülling	mit	quarkspeise
	Suppengemüse	( Grützwurst )	Dilljoghurt	hausgemacht
	und frischem	mit Sauerkohl		-
	Liebstöckel	und Salzkartoffeln		
	198,1 kcal 2,6 BE 3, A, C, G, I	332,3 kcal 2,8 BE A, A3, A4	18,5 kcal 0,2 BE G	87,2 kcal 1 BE 1, A, C, F, G
Di	Holzke's Bulettchen	Backfisch _ €	Rote Beete	Erdbeer-
24.06.	vom Schwein	auf 4,10 €	mit Apfel	pudding
	in Bratensoße	Zitronenmöhrchen	und	mit
	mit Butterbohnen	dazu	Zwiebel	Vanillesoße
	dazu Salzkartoffeln	Dillrahmkartoffeln		
	202,7kcal 2,2BE 1,2,A,C,G,J,A1,A2,A3	382,5 kcal 2,2 BE 1,2,3,A,C,D,F,G,I,J,L,A1	100,8 kcal 0,6 BE 5, J	76,2 kcal 1,2 BE 1, G
Mi	Sommerlicher	Lausitzer Quark	Schopskasalat	Grieß-
25.06.	Weißkohleintopf	mit Leinöl 🍟	mit	pudding
	mit	( enthalten )	Hirtenkäse,	mit
	Suppengemüse	ohne Zwiebeln 🗸	Oliven,	Heidelbeersoße
	und Schweinefleisch	dazu Salzkartoffeln	Paprika	
	131,2 kcal 1,2 BE I	295,7 kcal 2,4 BE G	110,9 kcal 0,5 BE G	102,6 kcal 1,6 BE 1,A,C,F,G,H,A
Do	Hörnchennudeln	Schinkenrührei	Chinakohl	Schoko-
26.06.	₩ Napoli	an	mit	pudding
	an fruchtiger	Kartoffel-	Grape-	an Karamell-
	Tomatensoße	stampf	fruit	schlagsahne
	mit Tomatenwürfeln			
	291,9 kcal 2,1 BE A, C, G, I, J, A1	295,6 kcal 2,4 BE 2, 3, 6, C, G	30,7 kcal 0,5 BE	142,7 kcal 1,4 BE A, C, F, G, H
Fr	Schweinehackbraten	Chickennuggets	Gurken-	Frische
27.06.	mit Paprika- und	<b>4,85 €</b> an	Apfelsalat	Erdbeeren
	Hirtenkäsewürfeln	Brokkoligemüse	mit	an
	rintenkasewunem			
	in Letschosoße	mit Sahnesoße	frischem	Schokoladen-
			frischem Ingwer	Schokoladen- soße

# Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "



### Vegetarische Menüs



Datum	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
- Du	3,65* €	3,65* €	1,05 €	1,05 €
	-,		,	/
Мо	Rahmspinat	Saftiger Kasseler	Sellerie-	Zitronen-
30.06.	mit Rührei	3,85 € vom Schwein	salat	joghurt
	und	in Bratensoße	mit Apfel	
	Salzkartoffeln	dazu Sauerkraut	und Zwiebel	
		und 1 Kartoffelkloß		
D:	223,2 kcal 2 BE A, C, G, I, J	207,3 kcal 1,6 BE 2, 3, 6, A, C, G, J, A1	131,9 kcal 0,5 BE 3, I	97,4 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G
Di 01.07.	Linseneintopf	Kaisergemüse	Chinakohl	1 Banane
01.07.	süßsauer	in Orangenhollandaise	mit	
	mit	dazu	Grapefruit	
	1 Wiener Würstchen	Salzkartoffeln		
	279,6 kcal 1,8 BE I, J	054110505 4 0 5 0 1 1 44 40	30,7 kcal 0,5 BE	440 E level 0 7 DE
Mi		215,1 kcal 2,5 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3	Zucchini-	142,5 kcal 2,7 BE Schokoladen-
02.07.	1/2 Bratwurst der Marke Ursprung	Blaubeer- ₩ Pfannkuchen	salat	pudding
02.07.	auf Schinkenbohnen	gefüllt	mit	mit
	mit Kartoffelstampf	an Vanillesoße	Dill	Vanillesoße
	3,80 €	an varimesone	süß- sauer	Varinicsonc
	372,6 kcal 2 BE 1, 2, 6, G, I, J	447,3 kcal 4,4 BE 1, A, C, G, A1	35,7 kcal 0,4 BE 1, 3, J, L	100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G
Do	Fischstäbchen	Gemüse	Chinesischer	Grieß-
03.07.	an Dillsoße	Knusper Dino	Gurkensalat	pudding
		an Zitronensahnesoße	mit	mit
	<b>4,00 €</b> dazu Brokkoli	4,15 € dazu	Sesam	frischen
	und Salzkartoffeln	Salzkartoffeln		Erdbeeren
	246,9 kcal 2,4 BE A, C, D, F, G, I, J, A1	449,5 kcal 2,6 BE 1, 2, A, C, F, G, I, J, K, A1, Az	44,4 kcal 0,4 BE 49, A, F, K, A1	191,7 kcal 3,3 BE 1, A, C, F, G, A1
Fr	Karotten-	Königsberger Klops	Rote	Waldbeeren-
04.07.	Ingwercremesuppe	mit Schweinefleisch	Beete	grütze
	mit roten Linsen	in Kapernsoße	mit	mit
	und	dazu Leipziger Allerlei	Sellerie	Vanillesoße
	Sahne verfeinert	und Salzkartoffeln	und Apfel	
	159 kcal 1,9 BE C, G	288,3 kcal 2,5 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3	102,5 kcal 0,5 BE 3, 5, I, J	48,2 kcal 0,9 BE 1, A, C, G, A1
Мо	Süß- saures Ei	₩ Grießbrei	Gurke	Limetten-
07.07.	in Specksoße	a mit	mit	quarkspeise
	dazu	Zimtzucker	Dill-	
	Salzkartoffeln	dazu	joghurt	
		Erdbeersoße		
	297,7 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J	363,3 kcal 6 BE 1, A, C, F, G, H, A1	18,5 kcal 0,2 BE G	82 kcal 1 BE 1, A, C, F, G
Di	Kohlrabi-	Schichtkraut	Chinakohl	Stracciatella-
08.07.	Möhreneintopf	mit Schweinehackfleisch	mit	quarkcreme
	mit	und Kümmel gewürzt	Pfirsich	mit
	Schweinefleisch	dazu Hefeknödelscheiben	und	Sauerkirsch-
			Apfel	soße
Mi	111,2 kcal 0,8 BE I	334,2 kcal 2,9 BE A, C, G, A1	21,7 kcal 0,3 BE	108,7 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G
09.07.	Holzke`s	Blumenkohl	Möhren-	Zitronen-
03.07.	Bulettchen	in halländiaahar	Krautsalat mit	quark-
	vom Schwein	holländischer Soße dazu	-	creme
	auf Rahmspinat	Salzkartoffeln	Apfel	
	und Salzkartoffeln  198,5 kcal 2,3 BE 1, 2, A, C, G, I, J, A1, A2, A3	171,4 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3	74,6 kcal 0,5 BE	117,1 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G
Do				
10.07.	3,80 € Fischli an Kohlrabistreifen	Jägerschnitzelchen an Tomatensoße	Rote Beete	Schokoladen- pudding
	in Petersiliensahnesoße	( lieblich )	mit	mit Amaretto-
	dazu	mit Butternudeln	Zwiebel	sahne-
	Salzkartoffeln	iiii Datteiliaaeiii	und Birne	wölkchen
	362,4 kcal 2,3 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1	424 0 kgal 4 0 PE 4 2 0 0 4 0 5 0 7 1	69,2 kcal 0,8 BE 5, J	146,3 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G, H, H7
Fr		424,9 kcal 1,9 BE 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1		146,3 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G, H, H7
	Krautnudeln	Tomate mit Coupogue und	Weißkraut-	
11.07.	Kasselerwürfel vom Schwein und	mit Couscous und	salat mit	pudding
	Weißkohlstreifen mit	Ratatouille gefüllt in Frischkäsesoße	Paprika	mit frischem
	Spirelli	dazu Gemüserösti	und Gurke	Erdbeerragout
	50 PITEIII 468 3 kcal 2 BE 2 3 A C E A1	216 4 kcal 0.8 RE 3.4 C. F. G. L.I. A1	81.3 kcal 0.4 BE	202.7 kcal 3.5 BE 1. A. C. E. G. A.1

216,4 kcal 0,8 BE 3, A, C, F, G, I, J, A1

## Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

202,7 kcal 3,5 BE 1, A, C, F, G, A



Datum	Menü 1	Menü 2	Rohkost	Dessert
	3,65* €	3,65* €	1,05 €	1,05€
Мо	Hühnerfrikassee	1/2 Hähnchenbrust	Sellerie-	Buttermilch-
14.07.	mit Erbsen, Möhrchen	in Käsecremesoße	salat	creme
	und Champignons	3,80 € dazu Brokkoli	mit Apfel	Zitrone/
	dazu Butterreis	und Salzkartoffeln	und Schmand	Holunderblüte
	281,4 kcal 3,3 BE 1, A, C, F, G, I, J	124,7 kcal 0,2 BE 1, A, C, F, G, I, J	67,3 kcal 0,6 BE 1, 3, A, D, F, G, I, A1, A3	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.	Gutsherrengulasch	Halbiertes Ei	Bohnensalat	Erdbeer-
15.07.	halb Rind/ halb Schwein mit Sahne verfeinert	in Senfsoße	mit Hirtenkäse	Rhabarber-
	dazu Mischgemüse	mit	Tillelikase	kompott mit
	4.30 € und 1 Kloß	Salzkartoffeln		Vanillesoße
	293,7 kcal 2,2 BE 1, 2, A, C, G, A1	255,1 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J	149,9 kcal 0,3 BE 3, G, L	105,2 kcal 2 BE 1, A, C, F, G
Mi	Blumenkohl-	Zucchini	Möhrensalat	Schokopudding
16.07.	Brokkoligemüse	mit Schweinehackfleisch	mit	mit
	in holländischer Soße	gefüllt	Zitrone	Passions-
	mit Zitrone	an Tomatensoße	und	frucht-
	dazu Salzkartoffeln	dazu Salzkartoffeln	Zucker	Mangosoße
	176,9 kcal 2 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3	238,8 kcal 2,7 BE 49, A, C, G, I, J, A1 -A3	77 kcal 1,3 BE	107,5 kcal 1,7 BE 1, A, F, G
Do 17.07.	Rührei	Rinderschmorbraten in Preiselbeersoße	Gurken- Apfelsalat	Sahnequark mit
17.07.	an Blumenkohl-	an Anfalratkahl	mit	roten
	Kartoffelpüree	4,40 und	frischem	Johannis-
	Rantonoipareo	Hefeknödelscheiben	Ingwer	beeren
	347,5 kcal 1,9 BE C, G	417,8 kcal 5 BE 3, A, C, G, L, A1	116,5 kcal 0,5 BE	72,4 kcal 0,5 BE 1, A, C, F, G
Fr	Backfisch	Eierkuchen	Weißkohl	Knusper-
18.07.	an Sahnesoße	<b>%</b> mit	mit	müsli
	4,10 € dazu	Zimt- Zucker	Mandarinen	Honeycrunch
	Stampfgemüse	obenauf	und	an
		an Erdbeersoße	Joghurt	Erdbeerjoghurt
	407,1 kcal 1,7 BE 1, 2, A, C, D, F, G, I, J, A1	442,5 kcal 5,4 BE 1, A, C, G, A1	30,7 kcal 0,5 BE G, J	160,5 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G, H, H1, H2
Мо	Schweine-	Butterhörnchen	Gurke	Beeren-
21.07.	geschnetzeltes	an 🐠	mit	joghurt
	3,90 € mit	Spinat-	Sauerrahm	hausgemacht
	3,90 Rotkraut	Knoblauchsahne- 🤘	und	
	dazu Salzkartoffeln	soße	Leinöl	
	255,3 kcal 2,2 BE 1, 3, 5, A, C, G, L, A1	328,3 kcal 1,5 BE 2, 49, A, C, F, G, I, J, A1	115,1 kcal 0,2 BE G	86,8 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G
Di 22.07.	Fischstäbchen	Spirelli 	Bohnensalat	Sahne-
22.07.	mit Puffreispanade an Dillsoße dazu	mit gewürfelter Jagdwurst	mit Tomate	grießbrei mit
	Fenchelrahmgemüse	und Tomatensoße	Tomale	Heidelbeer-
	und Salzkartoffeln	( lieblich )		soße
	307 kcal 2,5 BE 3, 9, A, C, F, G, I, J, L, A1, A2, A3, A4	406,5 kcal 1,9 BE 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1	120,2 kcal 0,4 BE 3, 9, L	102,7 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G, A1
Mi	3,90 € Schweine- schnitzelchen	Halbiertes Ei	Möhren-	Frische
23.07.	3,90 schnitzelchen	in Dillsenfsoße	Krautsalat	Erdbeeren
	auf Salzkartoffeln	adazu dazu	mit	
	dazu Blumenkohl	Salzkartoffeln	Apfel	
	und Bratensoße 266,4 kcal 2,3 BE 1, 2, A, C, G, J, A1	074.0 local 0.0 DE A. O. E. O. L. I	74,6 kcal 0,5 BE	32,6 kcal 0,5 BE
Do		271,8 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J <b>Germknödel</b>	Brokkolisalat	Schokoladen-
24.07.	Linseneintopf " süßsauer "	mit Heidelbeerfüllung	mit Zwiebel,	pudding
	mit	₩ und Zimt- Zucker	Tomate,	mit
	1 Wiener Würstchen	obenauf	Hirtenkäse	Vanille-
		an Vanillesoße		soße
	279,6 kcal 1,8 BE I, J	567,9 kcal 6,6 BE 1, A, C, F, G, H, A1, A2, H1	60,9 kcal 0,2 BE 3, G, L	100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G
Fr	Hähnchenbrust	Fleischkäse	Chinakohl	Mango-
25.07.	in Geflügelrahmsoße	mit Pilzrahm	mit	Maracuja-
	dazu Apfelrotkohl	dazu Salzkartoffeln	Ananas	pudding
	3,95 € und Salzkartoffeln	und Röstzwiebeln obenauf	und Pfirsich	mit Himbeersoße
	241,6 kcal 2,7 BE 1, 3, A, C, G, I, J, L, A1	343,7 kcal 2,3 BE 1, 2, 3, 6, A, C, G, A1	32,5 kcal 0,6 BE	87,6 kcal 1,5 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L
L	,	,,, ., ., ., ., ., .,	, 0,0 02	. , , , . , . , . , .

## Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

### Legende Zusatzstoffe und Hauptallergene: 1 - mit Farbstoff

This Farostori
 This Farostori
 This Farostori
 This Farostori
 This Farostorian Acksverstärker
 This Farostorian Farostorian
 This Farostorian Farostorian
 This Farostorian Farostorian
 This Farostorian Farostorian Farostorian
 This Farostorian Faro

7 - gewachst 8 - geschwärzt

9 - geschwefelt 49 - Knoblauch A - Gluten 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 - Fisch 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. Macadami

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

TEL.

<sub>0351</sub> 40 19 680

FAX

0351 **40 19 665**