

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.

08.09.2025

bis

17.10.2025

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

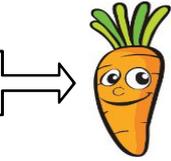
* € = Ausgenommen sind Sonderpreise, die separat ausgewiesen sind.

Mo 08.09.	Grüppcheneintopf mit Kohlrabi, Schweinefleisch und Liebstöckel <small>181,6 kcal 1,9 BE A, I, A3</small>	Buttermakkaroni an Paprika- Hackfleisch- soße vom Schwein mit Zwiebeln, Tomaten und Paprikamark <small>376,4 kcal 1,8 BE A, C, F, A1</small>	Selleriesalat mit Apfel und Zwiebel <small>131,9 kcal 0,5 BE 3, I</small>	Apfel- quarkspise mit Rosinen <small>112,6 kcal 1,5 BE 1, 3, A, C, F, G</small>
Di 09.09.	Kartoffelsuppe vom Chefkoch mit 1 Wiener Würstchen <small>235,5 kcal 1,3 BE I, J</small>	Kaisergemüse in holländischer dazu Salzkartoffeln  <small>195,3 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Schokoladen- pudding mit Vanillesoße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
Mi 10.09.	Rahmspinat mit Rührei  und Salzkartoffeln <small>223,2 kcal 2 BE A, C, G, I, J</small>	Kasseler vom Schwein 3,80 € in Bratensoße dazu Sauerkraut und 1 Kartoffelkloß <small>207,3 kcal 1,6 BE 2, 3, 6, A, C, G, J, A1</small>	Zucchini- salat mit Dill süß- sauer <small>35,7 kcal 0,4 BE 1, 3, J, L</small>	Grießpudding mit Pflaumen- kompott <small>117,6 kcal 1,9 BE 1,A,C,F,G,H,A1</small>
Do 11.09.	Jumbo- Fischstäbchen auf Brokkoli dazu Dillssoße und Salzkartoffeln 3,80 € <small>184,4 kcal 2,1 BE A, C, D, F, G, I, J, A1</small>	Klops Königsberger Art 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>	Chinesischer Gurkensalat mit Sesam <small>44,4 kcal 0,4 BE A, F, K, A1</small>	Birnenkompott " Helene " mit Schokoladen- soße <small>84,5 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G</small>
Fr 12.09.	Putengeschnetzeltes in Senfrahmsoße mit Zwiebelstreifen dazu Butterspätzle 3,80 € <small>394,9 kcal 1,5 BE 1,2,A,C,D,F,G,I,J,A1,A3</small>	Eierkuchen an Sauer- kirschkompott  <small>358,1 kcal 3,7 BE A, C, G, A1</small>	Rote Beete mit Sellerie und Apfel <small>102,9 kcal 0,6 BE 3, 5, I, J</small>	Waldbeeren- grütze mit Vanillesoße <small>48,2 kcal 0,9 BE 1, A, C, G, A1</small>

Mo 15.09.	1/2 Hähnchen- schnittzel auf 3,80 € Hörnchennudeln an Kräutersoße <small>585,2 kcal 1,8 BE 1,2,5,A,C,F,G,H,I,J,A1,H4</small>	Süß-saures Ei in Specksoße dazu Salzkartoffeln <small>297,7 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J</small>	Gurke mit Dilljoghurt <small>18,5 kcal 0,2 BE G</small>	Käse- kuchencreme <small>152,6 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G, H</small>
Di 16.09.	Backfisch auf 3,95 € Zuckererbsen dazu Salzkartoffeln und Zitronenbutter <small>405,3 kcal 2,5 BE 1, 2, A, C, D, G, A1</small>	Schweine- geschnetzeltes 3,75 € Züricher Art mit Champignons dazu Kräuterspätzle <small>358,1 kcal 1,2 BE 1, 3, 9, A, C, G, L, A1</small>	Chinakohl mit Pflirsich und Apfel <small>21,9 kcal 0,3 BE 3,</small>	Stracciatella- quarkcreme mit Sauerkirsch- soße <small>108,7 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 17.09.	Holzke's Bulettschen aus Schweinefleisch auf cremigem Porreegemüse dazu Salzkartoffeln <small>243 kcal 2,7 BE 1,2,A,C,G,I,J,A1,A2,A3</small>	Jägerschnitzelchen an Tomatensoße (lieblich) mit Butternudeln <small>440,8 kcal 2 BE 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Möhren- Krautsalat mit Apfel <small>74,8 kcal 0,5 BE 3,</small>	Rote Himbeergrütze mit Vanillesoße <small>57 kcal 1,1 BE 1,3,9,A,C,G,L,A1</small>
Do 18.09.	Milchnudeln mit Zucker und Zimt  <small>197,5 kcal 3,3 BE A, C, F, G, H, A1</small>	Brokkoli und Möhrchen in Frischkäsesoße dazu Salzkartoffeln  <small>230,1 kcal 2 BE A, C, F, G, I, J</small>	Rote Beete mit Zwiebel und Birne <small>69,2 kcal 0,8 BE 5, J</small>	Schokoladen- pudding mit Sahnewölkchen <small>146,3 kcal 1,5 BE 1,A,C,F,G,H,H7</small>
Fr 19.09.	1/2 Hackfleischrolle vom Schwein mit Hirtenkäse gefüllt in Paprikasahnesoße dazu Buttermakkaroni 3,80 € <small>465,9 kcal 1,8 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Champignons in pikanter Kürbiscremesoße dazu Butterspätzle  <small>297,4 kcal 1,7 BE A, C, G, A1</small>	Weißkrautsalat mit Paprika und Gurke <small>81,3 kcal 0,4 BE</small>	Kürbis- kompott süß- sauer <small>124,6 kcal 2,4 BE 1, 3, L</small>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Vegetarische Menüs



Datum	Menü 1 3,50* €	Menü 2 3,50* €	Rohkost 1,05 €	Dessert 1,05 €
Mo 22.09.	Linseneintopf süßsauer mit 1 Wiener Würstchen <small>279,6 kcal 1,8 BE I, J</small>	Romanesco-Brokkoligemüse in holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln <small>172,6 kcal 1,9 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3</small>	Selleriesalat mit Apfel und Schmand <small>67,3 kcal 0,6 BE 1,3 A, D, F, G, I, A1, A3</small>	Himbeerfrischkäsespeise <small>142,2 kcal 1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 23.09.	1/2 Bratwurst der Marke Ursprung in Senfbratensoße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 3,75 € <small>299,9 kcal 1,5 BE 1, 2, 6, A, C, G, I, J, A1</small>	Gutsherregulasch halb Rind/ halb Schwein 4,00 € dazu Mischgemüse und 1 Kartoffelkloß <small>244,4 kcal 2,1 BE 1, 2, A, C, G, A1</small>	Bohnsensalat mit Hirtenkäse <small>149,9 kcal 0,3 BE 3, G, L</small>	Schokoladenkuchen <small>333,9 kcal 4,3 BE A, C, F, G, H, A1</small>
Mi 24.09.	Blumenkohlsuppe cremig mit Grießklößchen-einlage <small>281,7 kcal A, C, F, G, I, J, A1</small>	Spirelli Bologneser Art mit Hackfleischsoße vom Schwein und Oregano gewürzt <small>359,4 kcal 2 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Kürbis-Kichererbsensalat mit Zwiebel und Paprika <small>134,8 kcal 1,3 BE</small>	Karamellpudding mit Himbeersoße <small>80,5 kcal 1,3 BE 1,3,9 A, C, F, G, L</small>
Do 25.09.	Fischli an weißer Soße dazu 3,80 € Stampfgemüse <small>409,4 kcal 2 BE 3,9 A, C, D, F, G, I, J, K, L, A1</small>	Milchreis mit zerlassener Butter Zimt und Zucker dazu Apfelmus <small>490,9 kcal 7 BE 3, G</small>	Gurken-Apfelsalat mit frischem Ingwer <small>116,5 kcal 0,5 BE</small>	Sahnepudding mit Passionsfrucht-Mangosoße <small>63,5 kcal 0,8 BE 1, A, C, F, G</small>
Fr 26.09.	Rinderschmorbraten in Preiselbeersoße an Apfelrotkohl und Hefeknödelscheiben 4,35 € <small>417,8 kcal 5 BE 3, A, C, G, L, A1</small>	Kräuterrührei an Kartoffelpüree <small>317 kcal 2,4 BE C, G</small>	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker <small>77 kcal 1,3 BE</small>	Heidelbeeryoghurt <small>92,4 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Mo 29.09.	Schweinegeschnetzeltes mit Rotkraut und 3,75 € 1 Kartoffelkloß <small>191,5 kcal 1,7 BE 1, 3, 5, A, C, G, L, A1</small>	Buttermakkaroni an Spinat-Knoblauchsahnesoße <small>330,7 kcal 1,5 BE 2, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Gurke mit Sauer-rahm und Leinöl <small>115,1 kcal 0,2 BE G</small>	Beerenjoghurt <small>86,8 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 30.09.	Klassischer Möhreintopf mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleisch <small>125,8 kcal 1,1 BE I</small>	Halbirtes Ei in Dillsenfsoße dazu Salzkartoffeln <small>271,8 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Bohnsensalat mit Tomate <small>120,2 kcal 0,4 BE 3, 9, L</small>	Schokopudding mit Sauer-kirschsoße <small>104,3 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 01.10.	Spirelli mit gewürfelter Jagdwurst und Tomatensoße (lieblich) <small>406,5 kcal 1,9 BE 2,3,6 A, C, F, G, I, J, A1</small>	Kräuterquark mit Zwiebeln, Leinöl (enthalten) dazu Salzkartoffeln <small>262 kcal 2,4 BE G</small>	Möhren-Krautsalat mit Apfel <small>74,8 kcal 0,5 BE 3,</small>	1 Stück Kürbiskuchen <small>221,9 kcal 2,3 BE A, C, G, A1</small>
Do 02.10.	Fischstäbchen mit Puffreispanade 3,85 € an heller Soße dazu Zuckererbsen u. Kräuter- Kartoffelpüree <small>348,3 kcal 2,5 BE 3,9 A, C, F, G, I, J, L, A1 - A4</small>	Germknödel mit Heidelbeerefüllung und Zimt- Zucker obenauf an Vanillesoße <small>567,9 kcal 6,6 BE 1, A, C, F, G, H, A1, A2, H1</small>	Brokkolisalat mit Zwiebel, Tomate, Hirtenkäse <small>66,5 kcal 0,3 BE 3, G, L</small>	Frischen Weintrauben <small>56,8 kcal 1 BE</small>
Fr 03.10.	Tag der deutschen Einheit			

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "



Datum	Menü 1 3,50* €	Menü 2 3,50* €	Rohkost 1,05 €	Dessert 1,05 €
Mo 06.10.	Backfisch auf Erbsen- Maisgemüse dazu DillsöÙe und Salzkartoffeln <small>417,5 kcal 3,2 BE 1,2,A,C,D,F,G,I,J,A1</small>	Putenfrikassee mit Blumenkohl und Butterreis <small>288,4 kcal 3,4 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>	Mandarinen- quarkspeise <small>62,4 kcal 0,5 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 07.10.	Milchreis mit Zimt und Zucker dazu ErdbeersoÙe <small>366,7 kcal 6,2 BE 1, G</small>	1/2 Putenbrust an sahnigem Kartoffel- gulasch mit Paprika, 3,95 € grünen Bohnen und Pfirsichspalte <small>754 kcal 2,6 BE 3, A, C, F, G, A1</small>	Chinakohl mit Ananas und Pfirsich <small>32,5 kcal 0,6 BE</small>	Götterspeise " Tropic " mit VanillesoÙe <small>27,9 kcal 0,5 BE 1, G</small>
Mi 08.10.	Linseneintopf " süÙsauer " mit 1 Wiener Würstchen <small>279,6 kcal 1,8 BE 1, J</small>	Buttergemüse in Kräuter- rahmsoÙe dazu Salzkartoffeln <small>258,5 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Weiß- krautsalat mit Möhre <small>77,3 kcal 0,4 BE J</small>	Zitronen- quarkcreme mit Schlagsahne <small>96,6 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G, H</small>
Do 09.10.	Blumenkohl- Käsesuppe mit Karotten, Kartoffel- würfeln und Fleisch- klößchen vom Schwein <small>174,8 kcal 0,9 BE 1, 2, A, C, G, J, A1, A2, A3</small>	3,80 € Schweine- schnittzelchen auf Salzkartoffeln dazu Blumenkohl und BratensoÙe <small>266,4 kcal 2,3 BE 1, 2, A, C, G, J, A1</small>	Gurkensalat mit Dill süÙ- sauer <small>38,5 kcal 0,3 BE</small>	Erdbeer- pudding mit VanillesoÙe <small>76,2 kcal 1,2 BE 1, G</small>
Fr 10.10.	1/2 Currywurst der Marke Ursprung in fruchtig - scharfer 3,75 € CurrysoÙe dazu Kartoffelpüree <small>371,9 kcal 2,7 BE 1, 2, 3, 6, G, J</small>	Rühei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>141,7 kcal 1,9 BE A, C, G, I, J</small>	Blumenkohl- salat mit Zwiebel süÙ- sauer <small>113,9 kcal 0,4 BE</small>	Vanillepudding mit Sauer- kirschoÙe <small>64,4 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G</small>
Mo 13.10.	3,80 € Lausitzer Füllung (Grützwurst) mit Sauerkohl und Salzkartoffeln <small>332,3 kcal 2,8 BE A, A3, A4</small>	Graupenrisotto mit Wurzelgemüse, Mais, Porree und Zucchini-scheiben <small>169,9 kcal 1,7 BE A, F, J, A1, A3</small>	Bohnen- salat süÙ- sauer <small>113,5 kcal 0,3 BE</small>	Stracciatella- quarkspeise <small>113,7 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 14.10.	Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 3,75 € der Marke Ursprung <small>194,5 kcal 0,7 BE 2, 3, I, J</small>	3,85 € Fischstäbchen mit Puffreispanade auf Brokkoli dazu KürbissoÙe und Butterreis <small>312,1 kcal 3,5 BE A, C, G, J, A1, A2, A3, A4</small>	Chinakohl mit Grapefruit <small>30,7 kcal 0,5 BE</small>	Schokopudding mit VanillesoÙe <small>87,9 kcal 1,3 BE 1, A, F, G</small>
Mi 15.10.	Fleischkäse in JägersoÙe mit Champignons dazu Kartoffelpüree <small>317,3 kcal 2,2 BE 1, 2, 3, 6, A, C, G, A1</small>	4,15 € Gemüsedino auf Butterbohnen dazu RahmsoÙe und 1 KartoffelkloÙ <small>451,2 kcal 3 BE 1, 2, A, C, G, I, J, K, A1, A2</small>	Spitzkohl- salat süÙsauer und mürbe <small>119,6 kcal 0,9 BE J</small>	Kirsch-Chia- Grütze mit VanillesoÙe <small>66,9 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G, H</small>
Do 16.10.	Hausgemachte Schweinefrikadelle auf cremigem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln <small>478 kcal 2,6 BE 1,2,A,C,F,G,I,J,A1,A2,A3</small>	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung an Kokos- CurrysoÙe und Gewürzreis <small>363,3 kcal 4,4 BE 1, 2, A, C, F, G, I, J</small>	Gurken- Tomaten- salat <small>108 kcal 0,3 BE</small>	1 Banane <small>142,5 kcal 2,7 BE</small>
Fr 17.10.	Reissuppe mit Hühnchenfleisch, Suppengemüse und Liebstöckel <small>198,1 kcal 2,6 BE 3, A, C, G, I</small>	Gekochtes Ei in süÙ- saurer SenfsoÙe dazu Salzkartoffeln <small>273,8 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J</small>	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker <small>77 kcal 1,3 BE</small>	Quarkcreme mit PfirsichsoÙe <small>93,9 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

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. 035753 16 3 77 / 78

FAX 035753 15 1 88