

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.

20.10.2025 bis 28.11.2025

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

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

Mo 20.10.	Nudelsuppe mit Hühnchen, Suppengemüse und Liebstöckel <small>155,7 kcal 0,8 BE 3, A, C, G, I, A1</small>	Rührei an sahnigem Möhren- Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree <small>284,2 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J</small>	Gurken- Mais- Salat mit Saurer Sahne <small>44,9 kcal 0,4 BE G</small>	Pfirsich- Himbeer- Quarkspeise <small>90,2 kcal 1,1 BE 1,3,9,A,C,F,G,L</small>
Di 21.10.	Kohlrabistreifen in Kräuter- sahnesoße dazu Salzkartoffeln <small>253,8 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J</small>	Hühnerfrikassee mit Spargel, Blumenkohl und Erbsen dazu Butterreis <small>275,7 kcal 3,3 BE A, C, F, G, I, J</small>	Bohnsalat süßsauer <small>113,5 kcal 0,3 BE</small>	Vanillepudding mit Heidelbeersoße <small>74 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 22.10.	Germknödel mit Pflaumenfüllung an Vanillesoße <small>486,6 kcal 4,9 BE 1, G</small>	Schweinebraten 3,90 € in Malzbiersoße dazu Sauerkraut und 1 Kartoffelkloß <small>284,5 kcal 3,1 BE A, C, G, J, A1</small>	Chinakohl mit Ananas und Pfirsich <small>32,5 kcal 0,6 BE</small>	Zitronen- quarkcreme <small>117,1 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G</small>
Do 23.10.	1/2 Bratwurst der Marke Ursprung in Senfbratensoße 3,75 € dazu Schmorkohl und Salzkartoffeln <small>330,2 kcal 1,9 BE 1, 2, 3, 6, A, C, G, I, J, A1</small>	Fischli auf Gemüseis dazu Blumenkohl mit 3,65 € Holländischer Soße <small>396,5 kcal 3,2 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1, A3</small>	Reissalat mit Kidneybohnen, Erbsen und Paprika <small>108,3 kcal 1,1 BE C, G, I, J</small>	Götterspeise Tropic mit Vanillesoße <small>27,9 kcal 0,5 BE 1, G</small>
Fr 24.10.	Linseneintopf " süßsauer " mit 1 Wiener Würstchen <small>279,6 kcal 1,8 BE I, J</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>	Schoko- pudding mit Sauerkirschsoße <small>104,3 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G</small>

Mo 27.10.	Jumbofischstäbchen auf 3,80 € Buttererbsen dazu Dillsenfsoße und Salzkartoffeln <small>304,5 kcal 3,1 BE A, C, D, F, G, I, J, A1</small>	Halbirtes Ei in süß- saurer Specksoße dazu Salzkartoffeln <small>297,7 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J</small>	Gurke mit Sauerrahm und Leinöl <small>1150,8 kcal 2 BE G</small>	Heidelbeer- joghurt <small>92,4 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 28.10.	Blumenkohl dazu Zitronen- hollandaise und Salzkartoffeln <small>205 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3</small>	Hähnchenstreifen mit Mango, Ananas und Kokosmilch dazu 3,75 € Gewürzreis <small>366,2 kcal 4,4 BE 49, 1, 2, C, G, J</small>	Rote Beete mit Meerrettich und Sahne <small>51,6 kcal 0,7 BE 3, 9, G, L</small>	Latte- Macchiato- Pudding mit Himbeersoße <small>80,7 kcal 1,2 BE 1,3,9,A,C,F,G,L</small>
Mi 29.10.	Jägerschnitzelchen an Tomatensoße (lieblich) mit Butternudeln <small>440,8 kcal 2 BE 1, 2, 3, 6, A,C,F,G,I,J,A1</small>	Krautgulasch mit Schweinefleisch dazu Salzkartoffeln <small>82 kcal 0,7 BE 1, 2, A, C, G, A1</small>	Blumen- kohlsalat mit Zwiebeln süßsauer <small>113,9 kcal 0,4 BE</small>	Rote Himbeergrütze mit Vanillesoße <small>56,5 kcal 1,1 BE 1,3,9,A,C,G,L,A1</small>
Do 30.10.	Halloween- Kürbissuppe mit Sahne verfeinert dazu 1 Weizenbrötchen <small>184,9 kcal 2,2 BE 1, 2, A, C, G, A1</small>	Eierkuchen mit Zimt- Zucker obenauf an blutroter Sauerkirschsoße <small>439,4 kcal 5,4 BE A, C, G, A1</small>	Weißkraut- salat mit Möhre <small>77,3 kcal 0,4 BE J</small>	Schoko- pudding mit Passionsfrucht- Mangosoße <small>107,5 kcal 1,7 BE 1, A, F, G</small>

Reformationstag

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Datum	Menü 1 3,50* €	Menü 2 3,50* €	Rohkost 1,05 €	Dessert 1,05 €
Mo 17.11.	Gräupcheneintopf mit Kohlrabi, Schweinefleisch und Liebstöckel <small>181,6 kcal 1,9 BE A, I, A3</small>	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln <small>223,2 kcal 2 BE A, C, G, I, J</small>	Selleriesalat mit Apfel und Zwiebel <small>131,9 kcal 0,5 BE 3, I</small>	Mandarinen- quarkspeise <small>62,4 kcal 0,5 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 18.11.	Kartoffelsuppe mit 3,75 € 1 Wiener Würstchen der Marke Ursprung <small>194,5 kcal 0,7 BE 2, 3, I, J</small>	Kaisergemüse in holländischer Soße mit Zitrone abgeschmeckt dazu Salzkartoffeln <small>152,4 kcal 2,1 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3</small>	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker <small>77 kcal 1,3 BE</small>	Schokoladen- pudding mit Vanillesoße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
Mi 19.11. Buß- und Bettag Sachsen	Kasseler 3,75 € vom Schwein in Bratensoße dazu Sauerkraut und 1 Kartoffelkloß <small>192 kcal 1,6 BE 2, 3, 6, A, C, G, J, A1</small>	Makkaroni an Bologneser Hackfleischsoße vom Schwein mit Oregano gewürzt <small>359,4 kcal 2 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Krautsalat mit Möhre und Buttermilch <small>116,1 kcal 0,8 BE 3, C, G, I, J, L</small>	Grießpudding mit Erdbeersoße <small>193,9 kcal 3,4 BE 1, A, C, F, G, A1</small>
Do 20.11.	Kohlrüben- eintopf mit Eisbeinflisch vom Schwein <small>58 kcal 0,5 BE 2,</small>	Griessbrei mit Zimtucker an Birnensoße <small>408,6 kcal 7,2 BE 1, A, C, F, G, H, A1</small>	Rote Beete mit Sellerie und Apfel <small>102,9 kcal 0,6 BE 3, 5, I, J</small>	1 Birne <small>78 kcal 1,5 BE</small>
Fr 21.11.	Gebratener Seelachs mit Spinat gefüllt an rote Beete Soße, 4,20 € dazu Meerrettich- kartoffelpüree <small>408,1 kcal 1,7 BE 1,2,3,9, A, C, D, G, L, A1</small>	1/2 Putenbrust 3,85 € in leichter Joghurtsoße mit Paprika und Petersilie dazu Kräuterspätzle <small>358,3 kcal 1,5 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Chinesischer Gurkensalat mit Sesam <small>44,4 kcal 0,4 BE A, F, K, A1</small>	Waldmeister- götterspeise mit Vanillesoße <small>17,6 kcal 0,3 BE 1, G</small>
Mo 24.11.	Eierfrikassee 2 halbe Eier in feiner Gemüesoße dazu Salzkartoffeln <small>255,8 kcal 2,6 BE A, C, F, G, I, J</small>	Milchnudeln mit Zucker und Zimt <small>197,5 kcal 3,3 BE A, C, F, G, H, A1</small>	Gurkensalat mit Dill süß- sauer <small>38,5 kcal 0,3 BE</small>	Käsekuchen- creme <small>152,6 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G, H</small>
Di 25.11.	Schweine- geschnetzeltes Züricher Art mit Champignons dazu Kräuterspätzle <small>358,1 kcal 1,2 BE 1, 3, 9, A, C, G, L, A1</small>	Lausitzer Füllung (Grütwurst) mit Sauerkohl und 3,80 € Salzkartoffeln <small>332,3 kcal 2,8 BE A, A3, A4</small>	Chinakohl mit Pflirsich und Apfel <small>21,9 kcal 0,3 BE 3,</small>	Chiasamen- pudding mit Sauerkirsch- soße <small>81,5 kcal 0,9 BE 1, A, C, F, G, I, J</small>
Mi 26.11.	Fischstäbchen mit Puffreispanade 3,80 € an Rahmkohlrabi, dazu Blumenkohl- kartoffelpüree <small>161,5 kcal 1,1 BE A, C, G, I, J, A1 - A4</small>	Quark mit Leinöl (enthalten) ohne Zwiebeln dazu Salzkartoffeln <small>295,7 kcal 2,4 BE G</small>	Möhren- Krautsalat mit Apfel <small>74,8 kcal 0,5 BE 3,</small>	Sahne- joghurt <small>127,9 kcal 0,8 BE 1, A, C, F, G</small>
Do 27.11.	Hähnchen- unterschenkel an sahnigem Kartoffel- gulasch mit Paprika und grünen Bohnen <small>340,6 kcal 1,9 BE 3, C, G</small>	Spreewälder 4,20 € Meerrettichlende der Marke Ursprung in Meerrettichsoße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>271,6 kcal 2,2 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, I, J, L</small>	Rote Beete mit Zwiebel und Birne <small>69,2 kcal 0,8 BE 5, J</small>	Schokoladen- pudding mit Amaretto- sahnewölkchen <small>127,2 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G, H, H7</small>
Fr 28.11.	Buletten in Pilzrahmsöße dazu Salzkartoffeln <small>251,3 kcal 2,8 BE 1,2,3,9, A, C, G, J, L, A1 - A3</small>	1/2 Hähnchenbrust in Basilikum- Knoblauch- Soße dazu Buttermakkaroni <small>347,2 kcal 1,8 BE 49, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Weißkrautsalat mit Paprika und Gurke <small>81,3 kcal 0,4 BE</small>	Rote Himbeergrütze mit Vanillesoße <small>56,5 kcal 1,1 BE 1,3,9, A, C, G, L, A1</small>

Holzke Menü wünscht "Guten Appetit"

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 - 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. Macadamia

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

TEL.

035753 16 3 77 / 78

FAX

035753 15 1 88