

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.

01.12.2025

bis

16.01.2026

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

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

Mo 01.12.	Reissuppe mit Hühnerfleisch, Blumenkohl, Suppengemüse und Liebstöckel 198,1 kcal 2,6 BE 3, A, C, G, I	Romanesco- Brokkoligemüse in holländischer Soße mit Zitrone verfeinert dazu Salzkartoffeln 172,9 kcal 1,9 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3	Selleriesalat mit Apfel und Schmand 67,3 kcal 0,8 BE 1, 3, A, D, F, G, I, A1, A3	Mandarine 16,5 kcal 0,3 BE
Di 02.12.	Gutsherregulasch halb Rind/ halb Schwein 4,10 € dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln 257,9 kcal 2,2 BE 1, 2, A, C, G, A1	Grießbrei mit Zimt- Zucker oben auf an Sauerkirsch- kompott 361,1 kcal 6 BE A, C, F, G, H, A1	Bohnensalat mit Hirtenkäse 149,9 kcal 0,3 BE 3, G, L	Birnenkompott " Helene " mit Schokoladen- soße 84,5 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G
Mi 03.12.	Linseneintopf süßsauer mit 1 Wiener Würstchen 279,6 kcal 1,8 BE 1, J	Kasselerbraten auf cremigem Porreegemüse 3,90 € dazu Salzkartoffeln 182 kcal 2,4 BE 2, 3, 6, A, C, G, I, J	Gurken- Apfelsalat mit frischem Ingwer 116,5 kcal 0,5 BE	Karamell- pudding mit Himbeersoße 80 kcal 1,3 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L
Do 04.12.	Klops Königsberger Art mit Schweinefleisch in Kapernsoße dazu Salzkartoffeln 232,6 kcal 2,5 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3	Fischli auf 3,85 € Erbsen- Maisgemüse dazu Kräutersahnesoße und Salzkartoffeln 481,7 kcal 3,5 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1	Spitzkohlsalat mit Meerrettich, Apfel und Rosinen 52,8 kcal 0,6 BE 3, 9, G, L	Sahnejoghurt mit Honig 147,7 kcal 1,3 BE 1, A, C, F, G
Fr 05.12.	Zucchini- Hackfleisch- Pfanne im Gemüsesud gekocht dazu Salzkartoffeln 242,8 kcal 2,1 BE 1, 2, I, J	Kräuterröhrei an Blumenkohl- Kartoffelpüree 307,4 kcal 1,9 BE C, G	Möhren- salat mit Zitrone und Zucker 77 kcal 1,3 BE	Banane 142,5 kcal 2,7 BE

Mo 08.12.	Klassischer Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleisch 125,8 kcal 1,1 BE I	Schweine- geschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln in Käsesoße dazu Eierspätzle 345,6 kcal 1,2 BE 1, A, C, G, A1	Gurke mit Sauerrahm und Leinöl 115,1 kcal 0,2 BE G	Käse- kuchen- creme hausgemacht 152,6 kcal 1,4 BE 1, A, C, F, G, H
Di 09.12.	Fleischkäse in Apfel- Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree 317,4 kcal 2,2 BE 2, 3, 6, A, C, G, A1	Eierkuchen mit Quark gefüllt an warmem Apfelkompott 477,7 kcal 5,2 BE 1, 3, A, C, F, G, A1	Rotkohlsalat mit Balsamico 165 kcal 1,3 BE 3, 9, I, J, L	Schoko- pudding mit Sauerkirsch- soße 104,3 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G
Mi 10.12.	Gemüse- Knusper- stäbchen 3,80 € an würziger Kerbelssoße dazu Salzkartoffeln 1544,4 kcal 12,1 BE A, C, F, G, I, J, A1	Butterspirelli mit gewürfelter Jagdwurst vom Schwein und lieblicher Tomatensoße 406,5 kcal 1,9 BE 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1	Weißkraut- salat süß sauer 142,1 kcal 0,5 BE	Grießbrei mit Zimtzucker an weihnachtlicher Birnensoße 194,4 kcal 3,5 BE 1, A, C, F, G, H, A1
Do 11.12.	Kochschinken- streifen in pikanter Käsesahnesoße dazu Gabelspaghetti 216,8 kcal 1,5 BE 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1	1/2 Putenbrust in Preiselbeersoße dazu Cranberryrotkohl 4,10 € und Kräuter- Kartoffelpüree 272 kcal 3,1 BE 1, 2, 3, A, C, F, G, L, A1	Bohnensalat mit Tomate 120,2 kcal 0,4 BE 3, 9, L	Orange 51 kcal 0,8 BE
Fr 12.12.	Fischstäbchen auf Leipziger Allerlei an Dillsensoße dazu 3,95 € Salzkartoffeln 269,4 kcal 2,7 BE A, C, D, F, G, I, J, A1	Holzke's Bulettschen vom Schwein auf Salzkartoffeln dazu Blumenkohl und holländische Soße 213,2 kcal 2,1 BE 1,2,A,C,F,G,I,J,A1,A2,A3	Brokkoli- salat mit Zwiebel, Tomate, Balkankäse 66,5 kcal 0,3 BE 3, G, L	Marzipan- pudding mit Pflaumensoße 120,1 kcal 1,6 BE 1,3,A,C,F,G,H,L,H1

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Vegetarische Menüs



Datum	Menü 1 3,65* €	Menü 2 3,65* €	Rohkost 1,05 €	Dessert 1,05 €
Mo 15.12.	Grüne Bohneneintopf mit Kasselerstückchen 138,7 kcal 1,1 BE 2, 3, I	 Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 223,6 kcal 2 BE A, C, G, I, J	Rote Beete mit Meerrettich und Sahne 51,6 kcal 0,7 BE 3, 9, G, L	Mandarinen- quark- speise 62,4 kcal 0,5 BE 1, A, C, F, G
Di 16.12.	Gulasch Ungarische Art - Schweinegulasch mit Paprika an Butterhörnchen 346,2 kcal 1,7 BE 1, 2, A, C, G, A1	Kräuterquark mit Leinöl (enthalten) ohne Zwiebeln dazu Salzkartoffeln  296,6 kcal 2,4 BE G	Chinakohl mit Ananas und Pfirsich 32,5 kcal 0,6 BE	Sahne- pudding mit Heidelbeersöße 49,8 kcal 0,6 BE 1, A, C, F, G
Mi 17.12.	Hähnchenunter- schenkel 4,30 € in Preiselbeersöße dazu Apfelrotkohl und 1 Kartoffelkloß 362,1 kcal 3,6 BE 1, 3, A, C, G, L, A1	Buttergemüse in Kräuterrahmsöße dazu  Salzkartoffeln 258,9 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J	Gurkensalat mit Dill süß- sauer 38,5 kcal 0,3 BE	Zitronenquark- creme mit Schokoladen- raspel 122,6 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G
Do 18.12.	Blumenkohl- Käsesuppe mit Karotten, Kartoffelwürfeln und Fleischklößchen 174,8 kcal 0,9 BE 1, 2, A, C, G, J, A1, A2, A3	Backfisch an 4,10 € Rahmkartoffeln und Mischgemüse 363,7 kcal 2,4 BE 1, 2, 3, A, C, D, F, G, I, J, L, A1	Weißkraut- salat mit Möhre 77,3 kcal 0,4 BE J	Schokoladen- pudding mit Nüssen und Ahornsirup 191,8 kcal 1,9 BE A, F, G, H, H1, H2, H3, H7
Fr 19.12.	Kartoffelsuppe herzhaft mit 1 Wiener Würstchen 235,5 kcal 1,3 BE I, J	Paprika- Hähnchenpfanne mit Zucchini-scheiben, Zwiebel und Tomate an Butterreis 248,5 kcal 3,3 BE A, C, F, G, I, J	Blumenkohl- salat mit Zwiebel süß- sauer 113,9 kcal 0,4 BE	Vanille- pudding mit Heidelbeersöße 74 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G

Mo
22.12.

Di
23.12.

Mi
24.12.

Do
25.12.

Fr
26.12.

**Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie
ein besinnliches Weihnachtsfest und einen
guten Rutsch ins neue Jahr 2026!**



**Vom 22.12.2025 bis zum 02.01.2026
haben wir Betriebsferien.**

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Datum	Menü 1 3,65* €	Menü 2 3,65* €	Rohkost 1,05 €	Dessert 1,05 €
Mo 05.01.	Bunter Gemüseintopf mit Paprika-, Tomate, Schweinefleisch und Hörnchennudeln 142,9 kcal 0,7 BE A, C, I, A1	Lausitzer Füllung (Grüzwurst) mit Sauerkohl und 4,00 € Salzkartoffeln 360,1 kcal 2,7 BE A, A3, A4	Gurken-Tomaten-salat 108 kcal 0,3 BE	Stracciatella-quark-speise 113,7 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G
Di 06.01.	Fischstäbchen mit Puffreispanade auf warmem 3,95 € Gurken-Kartoffelsalat 338,5 kcal 2,8 BE 1,3,5,A,C,G,J,L,A1 - A4	Schichtkraut mit Hackfleisch vom Schwein und Kümmel gewürzt dazu Semmelknödelscheiben 234,3 kcal 1,5 BE A, C, G, A1	Chinakohl mit Grapefruit 30,7 kcal 0,5 BE	Schoko-pudding mit Vanillesoße 100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G
Mi 07.01.	Putenhackbraten in Malzbiersoße dazu glasierte Möhrchen und Salzkartoffeln 309,3 kcal 3,4 BE A, C, G, J, A1	Eierkuchen mit Heidelbeerfüllung an Vanillesoße  447,3 kcal 4,4 BE 1, A, C, G, A1	Spitzkohlsalat süßsauer und mürbe 119,6 kcal 0,9 BE J	Kirsch-Chia-Grütze mit Vanillesoße 66,9 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G, H
Do 08.01.	Schweinebraten auf Schmorkohl dazu 3,90 € Salzkartoffeln 268,4 kcal 2,7 BE 3, A, C, G, J, A1	Graupenrisotto mit Wurzelgemüse, Mais, Porree und Zucchini-scheiben aus der Pfanne  339,8 kcal 3,5 BE A, F, J, A1, A3	Bohnen-salat süßsauer 113,5 kcal 0,3 BE	Himbeerquark an Pflirsichsoße 76,9 kcal 1 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L
Fr 09.01.	Weißkohleintopf mit Suppengemüse und Schweinefleisch 131,2 kcal 1,2 BE 1	Gekochtes Ei in süß- saurer Senfsoße  dazu Salzkartoffeln 274,2 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker 77 kcal 1,3 BE	Karamell-pudding mit Himbeersoße 80 kcal 1,3 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, L

Mo 12.01.	Nudelsuppe mit Hühnchen, Suppengemüse und Liebstöckel 155,7 kcal 0,8 BE 3, A, C, G, I, A1	Butterspirelli mit gewürfelter Jagdwurst vom Schwein und lieblicher Tomatensoße 406,5 kcal 1,9 BE 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1	Gurken-Mais-Salat mit Saurer Sahne 44,9 kcal 0,4 BE G	Mangoquark-speise hausgemacht 114,2 kcal 1,7 BE 1, G
Di 13.01.	Jumbofischstäbchen 3,90 € an Schmorgurken dazu Dillkartoffeln 240,4 kcal 2,6 BE A, C, D, G, I, J, A1	Lausitzer Quark mit Leinöl (enthalten) ohne Zwiebeln dazu Salzkartoffeln  296,1 kcal 2,4 BE G	Bohnen-salat süßsauer 113,5 kcal 0,3 BE	Vanille-pudding mit Heidelbeersoße 74 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G
Mi 14.01.	Klops Königsberger Art mit Schweinefleisch in Kapernsoße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 288,6 kcal 2,5 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3	Germknödel mit Kirschfüllung an Vanillesoße  486,6 kcal 4,9 BE 1, A, C, F, G, A1, A2, H1	Krautsalat mit Möhre und Buttermilch 116,1 kcal 0,8 BE 3, C, G, I, J, L	Rote Himbeergrütze mit Vanillesoße 56,5 kcal 1,1 BE 1, 3, 9, A, C, G, L, A1
Do 15.01.	1/2 Bratwurst der Marke Ursprung 3,90 € in Senfbratensoße, bayrisch Kraut und  327,5 kcal 1,8 BE 1, 2, 6, A, C, G, I, J, A1	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln  142,1 kcal 1,9 BE A, C, G, I, J	Reissalat mit Kidneybohnen, Erbsen und Paprika 108,3 kcal 1,1 BE C, G, I, J	Schoko-pudding mit Sauerkirschsoße 104,3 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G
Fr 16.01.	Linsensuppe süßsauer mit Suppengemüse und Kasselerwürfeln 247,8 kcal 2,7 BE 2, 3, I	Hähnchen-schnitzelchen 4,10 € an Bratensoße mit Butterbohnen und Salzkartoffeln 222,1 kcal 1,5 BE 1, 2, A, C, G, J, A1	Chinakohl mit Ananas und Pfirsich 32,5 kcal 0,6 BE	Götterspeise Tropic an Vanillesoße 27,9 kcal 0,5 BE 1, G

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 19 665

Holzke Menü wünscht "Guten Appetit"