

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.

19.01.2026

bis

27.02.2026

Datum	Menü 1 3,95* €	Menü 2 3,95* €	Rohkost 1,20 €	Dessert 1,20 €
-------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

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

Mo 19.01.	Fischli auf 4,10 € Zuckererbsen dazu Salzkartoffeln und Dillsoße <small>411 kcal 3 BE A, C, D, F, G, I, J, K, A1</small>	Gabelspaghetti an italienischer Kräuter- sahnesoße <small>291,8 kcal 2 BE 49, A, C, F, G, H, I, J, A1, H4</small>	Gurke mit Sauerrahm und Leinöl <small>115,1 kcal 0,2 BE G</small>	Aprikosen- quarkspeise <small>73,2 kcal 0,7 BE 1, 3, A, C, F, G</small>
Di 20.01.	Schweinegulasch mit Paprikastreifen dazu Butterbohnen 4,25 € und Semmel- knödelscheiben <small>247,2 kcal 1,5 BE 1, 2, A, C, G, A1</small>	Hackbraten mit Schweinefleisch auf cremigem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln <small>469,9 kcal 2,8 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3</small>	Rote Beete mit Meerrettich und Sahne <small>51,6 kcal 0,7 BE 3, 9, G, L</small>	Erdbeer- pudding mit Vanillesoße <small>75,9 kcal 1,2 BE 1, 3, G</small>
Mi 21.01.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch <small>125,8 kcal 1,1 BE I</small>	Jägerschnitzelchen vom Schwein an Tomatensoße (lieblich) dazu Butternudeln <small>440,8 kcal 2 BE 1, 2, 3, 6, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Blumen- kohlsalat mit Zwiebeln süß- sauer <small>113,9 kcal 0,4 BE</small>	Weintrauben <small>71 kcal 1,3 BE</small>
Do 22.01.	Eierkuchen mit Zimt- Zucker obenauf an Sauerkirschsoße <small>397,2 kcal 5 BE 5, A, C, G, A1</small>	Hähnchenfilet mit Ofengemüse dazu 4,65 € Kräuter- Quinoa <small>247,7 kcal 1,7 BE</small>	Weißkohl mit Mandarinen und Joghurt <small>30,7 kcal 0,5 BE G, J</small>	Schokopudding mit Passionsfrucht- Mangosoße <small>107,5 kcal 1,7 BE 1, A, F, G</small>
Fr 23.01.	Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen vom Schwein <small>2615,7 kcal 40,4 BE A, C, I, J, K, A1</small>	Holzke's Bulettschen mit Schweinefleisch dazu Letscho und Salzkartoffeln <small>273,1 kcal 2,9 BE 1,2 A, C, G, I, J, A1, A2, A3</small>	Bohnensalat mit Orange und Haselnuss <small>144,2 kcal 0,5 BE H, H2</small>	Zitronen- pudding mit Kirschkompott <small>94,7 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>

Mo 26.01.	Linsensuppe süß- sauer mit 1 Wiener Würstchen vom Schwein <small>381,8 kcal 3,2 BE I, J</small>	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Zucchini 4,65 € dazu Vollkornspirelli <small>283,2 kcal 2,9 BE 49, A, C, F, G, I, J, A1</small>	Selleriesalat mit Apfel und Zwiebel <small>131,9 kcal 0,5 BE 3, I</small>	Pfirsich- quarkspeise <small>89,8 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 27.01.	1/2 Bratwurst der Marke Ursprung in Senfbratensoße 4,10 € dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>290,2 kcal 1,7 BE 1, 2, 6, A, C, G, J, A1</small>	Rührei dazu Kartoffelpüree <small>347 kcal 2,4 BE C, G</small>	Chinakohl mit Gurke süß- sauer <small>16,3 kcal 0,2 BE</small>	Schoko- pudding mit Vanillesoße <small>100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G</small>
Mi 28.01.	Schweinebraten in Bratensoße mit cremigem Porreegemüse dazu Salzkartoffeln 4,05 € <small>231,1 kcal 1,9 BE A, C, G, I, J, A1</small>	Berner Putengeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln in Käsesoße dazu Kräuterreis <small>267,6 kcal 3,3 BE 1, A, C, G, A1</small>	Radicchio- Pfirsichsalat <small>54,6 kcal 0,6 BE 3, L</small>	Grießbrei mit Himbeersoße <small>102,3 kcal 1,6 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, H, L, A1</small>
Do 29.01.	Blumenkohlsuppe cremig mit Grießklößchen- einlage <small>281,7 kcal 1,2 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Sahnige Bohnenpfanne mit Kasselerstückchen vom Schwein, Zwiebeln, Kartoffeln in Sahnesoße <small>227,7 kcal 1,4 BE 2, 3, A, C, G, I, J, A1</small>	Weißkrautsalat mit Paprika und Gurke <small>81,3 kcal 0,4 BE</small>	Zitronenjoghurt <small>97,4 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Fr 30.01.	Hefeklöße mit Zimt- Zucker obenauf an Heidelbeersoße <small>488 kcal 7,1 BE 1, A, C, F, G, A1</small>	Jumbofischstäbchen 4,05 € an Senfsoße dazu Brokkoli- Kartoffelpüree <small>161,2 kcal 1,2 BE A, C, D, F, G, I, J, A1</small>	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker <small>77 kcal 1,3 BE</small>	Schokokuchen mit versunkenen Kirschen <small>341,9 kcal 4,4 BE A, C, F, G, H, A1</small>


Holzke Menü wünscht "Guten Appetit"




Vegetarische Menüs



Datum	Menü 1 3,95* €	Menü 2 3,95* €	Rohkost 1,20 €	Dessert 1,20 €
Mo 02.02.	Weißkohleintopf mit Suppengemüse und Schweinefleisch <small>131,2 kcal 1,2 BE I</small>	Halbiertes Ei in süß- saurer Senfsoße dazu Salzkartoffeln <small>274,2 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J</small>	Gurken- Mais- Salat mit Saurer Sahne <small>44,9 kcal 0,4 BE G</small>	Birnen- quarkspeise <small>70,6 kcal 0,8 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 03.02.	Backfisch auf 4,20 € Salzkartoffeln dazu Lausitzer Schmorgurken <small>340,2 kcal 2 BE 1, 2, A, C, D, G, I, J, A1</small>	1/2 Hähnchenbrust auf Blattspinat dazu 4,45 € Süßkartoffel- Gnocchi <small>260 kcal 2,7 BE 49,</small>	Bohnsensalat mit Tomate <small>120,2 kcal 0,4 BE 3, 9, L</small>	Sahnepudding mit stückiger Pfirsichsoße <small>63,4 kcal 0,9 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 04.02.	Krautgulasch mit Schweinefleisch dazu Semmelknödelscheiben <small>164,4 kcal 1,5 BE 1, 2, A, C, G, A1</small>	Milchreis mit Zimtucker dazu Apfelkompott <small>213,9 kcal 3,9 BE 1, A, C, F, G</small>	Schopskasalat mit Hirtenkäse, Oliven, Paprika <small>110,9 kcal 0,5 BE G</small>	Vanillepudding mit Schokoraspeln <small>94,7 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G</small>
Do 05.02.	Schwarzwurzeln in Petersilien- Sahnesoße dazu Salzkartoffeln <small>204,8 kcal 2 BE A, C, F, G, I, J</small>	Chili con Carne mit Schweine- hackfleisch, Roten Bohnen, Paprika und Mais dazu Butterreis <small>403,1 kcal 5,5 BE 1, 2,</small>	Gurken- Apfelsalat mit frischem Ingwer <small>116,5 kcal 0,5 BE</small>	Schokoladen- pudding mit Brombeerssoße <small>100 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G</small>
Fr 06.02.	Putenfrikassee mit Blumenkohl dazu Butterreis <small>288,4 kcal 3,4 BE A, C, F, G, I, J</small>	Fleischkäse vom Schwein auf Bayrisch Kraut, dazu Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln obenauf <small>363,9 kcal 2,4 BE 2, 3, 6, A, A1</small>	Möhren- Krautsalat mit Apfel <small>74,8 kcal 0,5 BE 3,</small>	Waldbeeren- grütze mit Vanillesoße <small>48,2 kcal 0,9 BE 1, A, C, G, A1</small>
Mo 09.02.	Gräupcheneintopf mit Kohlrabi, Schweinefleisch und Liebstöckel <small>90,1 kcal 0,9 BE A, I, A3</small>	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln <small>217,6 kcal 2 BE A, C, G, I, J</small>	Chinesischer Gurkensalat mit Sesam <small>44,4 kcal 0,4 BE 49,A,F,K,A1</small>	Zitronenjoghurt <small>97,4 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G</small>
Di 10.02.	Fischstäbchen mit Puffreispanade auf Kaisergemüse dazu holländische Soße und Salzkartoffeln 4,15 € <small>264,8 kcal 2,4 BE A, C, F, G, I, J, A1 - A4</small>	4,05 € Kasseler vom Schwein in Senfbratensoße dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln <small>217,8 kcal 1,7 BE 2, 3, 6, A, C, G, J, A1</small>	Krautsalat mit Möhre und Buttermilch <small>94,5 kcal 0,3 BE C, G, I, J</small>	Schokoladen- pudding mit Sauerkirschsoße <small>104,3 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 11.02.	Krautnudeln Kasselerwürfel vom Schwein und Weißkohl- streifen mit Spirelli in der Pfanne geschwenkt <small>468,3 kcal 2 BE 2, 3, A, C, F, A1</small>	Grießbrei mit Zimtucker an Sauerkirschsoße <small>361,1 kcal 6 BE A, C, F, G, H, A1</small>	Selleriesalat mit Apfel und Zwiebel <small>131,9 kcal 0,5 BE 3, I</small>	Grieß- pudding mit Erdbeerssoße <small>193,9 kcal 3,4 BE 1, A, C, F, G, A1</small>
Do 12.02.	Klops Königsberger Art mit Schweinefleisch in Kapernsoße dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <small>287,2 kcal 2,5 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3</small>	Makkaroni an Bologneser Hackfleischsoße vom Schwein mit Oregano gewürzt <small>359,4 kcal 2 BE A, C, F, G, I, J, A1</small>	Rote Beete mit Sellerie und Apfel <small>102,9 kcal 0,6 BE 3, 5, I, J</small>	1 Mandarine <small>16,5 kcal 0,3 BE</small>
Fr 13.02.	Hörnchennudeln Napoli an fruchtiger Tomatensoße mit Tomatenwürfeln <small>273,2 kcal 1,8 BE A, C, G, I, J, A1</small>	Jägersgulasch Schweinegulasch mit Pilzen dazu Salzkartoffeln <small>215,2 kcal 1,9 BE 1, A, C, G, A1</small>	Spitzkohlsalat mit Meerrettich, Apfel und Rosinen <small>52,8 kcal 0,6 BE 3, 9, G, L</small>	Vanillepudding mit Schokoladen- soße <small>79,7 kcal 1,2 BE 1, A, C, F, G</small>

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

Datum	Menü 1 3,95* €	Menü 2 3,95* €	Rohkost 1,20 €	Dessert 1,20 €
Mo 16.02.	1/2 Hähnchenbrust in Basilikum- Knoblauch- Soße dazu Buttermakkaroni 156,6 kcal 0,7 BE 49, A, C, F, G, I, J, A1	 Eierfrikassee halbiertes Ei in Lausitzer Gemüsesoße dazu Salzkartoffeln 256,2 kcal 2,6 BE 3, A, C, F, G, I, J	Gurke mit Dill süß- sauer 38,5 kcal 0,3 BE	Buttermilch- Heidelbeer- Creme 127,2 kcal 1,5 BE A, C, G, H, A1, A2, A3, A4, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8
Di 17.02.	Schweine- geschnetzeltes Züricher Art mit Champignons dazu Kräuterspätzle 358,1 kcal 1,2 BE 1, 3, 9, A, C, G, L, A1	Fischli auf 4,15 € Petersilienmöhrrchen dazu Salzkartoffeln und Paprikasoße 336,5 kcal 2,6 BE A, C, D, G, J, K, A1	Chinakohl mit Pfirsich und Apfel 21,9 kcal 0,3 BE 3,	Vanillepudding mit Pfirsich- Maracujasoße 91 kcal 1,5 BE 1, A, C, F, G
Mi 18.02.	Schweinebraten in 4,15 € Bratensoße mit Sauerkohl dazu 1 Klob 205,2 kcal 1,7 BE A, C, G, J, A1	Lausitzer Quark mit Leinöl (enthalten) ohne Zwiebeln dazu Salzkartoffeln 261,1 kcal 2,4 BE G	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker 77 kcal 1,3 BE	1 Apfel 52 kcal 1 BE
Do 19.02.	Kartoffelsuppe herzhaft mit 1 Wiener Würstchen vom Schwein 265,6 kcal 41,1 BE A, C, I, J, K, A1	Holzke's Buletten vom Schwein an sahnigem Kartoffel- gulasch mit Paprika und grünen Bohnen 256,9 kcal 2,4 BE 3, A, C, G, J, A1	Weiß- Bohnen- Salat mit Tomaten 94,3 kcal 0,5 BE 3, 49, L	Heidelbeer- joghurt 92,4 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G
Fr 20.02.	Germknödel mit Pflaumen- füllung an Vanillesoße 486,6 kcal 4,9 BE 1, G	Rindfleisch- bolognese dazu 4,30 € Vollkornspirelli 319,2 kcal 3,3 BE G	Bohnen- salat süß- sauer 113,5 kcal 0,3 BE	Waldmeister- götterspeise mit Vanillesoße 28,4 kcal 0,5 BE 1, G

Mo 23.02.	Reissuppe mit Hühnchenfleisch, Blumenkohl, Suppengemüse und Liebstöckel 198,1 kcal 2,6 BE 3, A, C, G, I	Schweine- schnittelchen auf Salzkartoffeln 4,40 € mit cremigem Mischgemüse 528,1 kcal 3 BE 1, 2, A, C, F, G, I, J, A1	Selleriesalat mit Apfel und Schmand 3 kcal 0,6 BE 1, 3, A, D, F, G, L, A1	Beeren- joghurt 86,8 kcal 1,1 BE 1, A, C, F, G
Di 24.02.	 Bratnudelpfanne mit Sprossen und Raspelkäse obenauf 536,8 kcal 2,1 BE A, C, F, L, A1	Klops Königsberger Art mit Schweinefleisch in Kapernsoße dazu Salzkartoffeln 278,4 kcal 2,6 BE A, C, F, G, I, J, A1, A2, A3	Rote Beete mit Zwiebel und Walnuss 1308 kcal 5,8 BE H, H3	Vanille- pudding mit Aprikosensoße 81,6 kcal 1,3 BE 1, 3, A, C, F, G
Mi 25.02.	Linseneintopf süßsauer mit 1 Wiener Würstchen vom Schwein 279,6 kcal 1,8 BE 1, J	 Rührei an sahnigem Möhren- Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree 279,6 kcal 2,2 BE A, C, F, G, I, J	Eisberg mit roten und schwarzen Beeren 28,6 kcal 0,5 BE	Mandarinen- quarkspeise 62,4 kcal 0,5 BE 1, A, C, F, G
Do 26.02.	 Blumenkohl dazu Zitronen- hollandaise und Salzkartoffeln 204,7 kcal 2,3 BE A, C, F, G, I, J, A1, A3	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	Möhren- Krautsalat mit Apfel 74,8 kcal 0,5 BE 3,	Schoko- pudding mit Vanillesoße 100,5 kcal 1,5 BE 1, A, F, G
Fr 27.02.	Hackbraten vom Schwein in Paprikasahnesoße dazu Fit- Gemüse Mischung und Salzkartoffeln 222,8 kcal 2,1 BE A, C, G, J, A1, A2, A3	Fischstäbchen mit Puffreispanade 4,15 € an Rahmkohlrabi, dazu Blumenkohl- kartoffelpüree 261,4 kcal 2,2 BE A, C, G, I, J, A1 - A4	Kichererbsen- Salat mit Gurke, Zwiebel und Hirtenkäse 208,5 kcal 2 BE G	1 Stück Schokoladen- kuchen 333,9 kcal 4,3 BE A,C,F,G,H,A1

Legende Zusatzstoffe und Hauptallergene:

1 - mit Farbstoff
2 - mit Konservierungsmittel
3 - mit Antioxidationsmittel
4 - mit Geschmacksverstärker
5 - mit Süßungsmittel
6 - mit Phosphat
7 - gewachsen
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

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "

TEL.

0351 40 19 680

FAX

0351 40 19 665