

Holzke Menü

Region
Sachsen

Catering - Service

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	Gabelspaghetti an italienischer Kräutersahnesoße 	Gurke mit Sauerrahm und Leinöl	Aprikosenquarkspeise
Di 20.01.	Schweinegulasch mit Paprikastreifen dazu Butterbohnen 4,25 € und Semmelknödelscheiben	Hackbraten mit Schweinefleisch auf cremigem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	Rote Beete mit Meerrettich und Sahne	Erdbeerpudding mit Vanillesoße

Mi 21.01.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	Jägerschnitzelchen vom Schwein an Tomatensoße (lieblich) dazu Butternudeln	Blumenkohlsalat mit Zwiebeln süß-sauer	Weintrauben
Do 22.01.	Eierkuchen mit Zimt-Zucker obenauf an Sauerkirschsoße	Hähnchenfilet mit Ofengemüse dazu 4,65 € Kräuter-Quinoa	Weißkohl mit Mandarinen und Joghurt	Schokopudding mit Passionsfrucht-Mangosoße

Fr 23.01.	Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen vom Schwein	Holzke's Bulettschen mit Schweinefleisch dazu Letscho und Salzkartoffeln	Bohnensalat mit Orange und Haselnuss	Zitronenpudding mit Kirschkompost
	2615,7 kcal 40,4 BE A, C, I, J, K, A1	273,1 kcal 2,9 BE 1,2,A,C,G,I,J,A1,A2,A3	144,2 kcal 0,5 BE H, H2	94,7 kcal 1,6 BE 1, A, C, F, G

Mo 26.01.	Linsensuppe süß-sauer mit 1 Wiener Würstchen vom Schwein	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Zucchini 4,65 € dazu Vollkornspirelli	Sellersesalat mit Apfel und Zwiebel	Pfirsichquarkspeise
Di 27.01.	1/2 Bratwurst der Marke Ursprung in Senfbratensoße 4,10 € dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln	Rührei dazu Kartoffelpüree 	Chinakohl mit Gurke süß-sauer	Schoko-pudding mit Vanillesoße

Mi 28.01.	Schweinebraten in Bratensoße 4,05 € mit cremigem Porreegemüse dazu Salzkartoffeln	Berner Putengeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln in Käsesoße dazu Kräuterreis	Radicchio-Pfirsichsalat	Grießbrei mit Himbeersoße
Do 29.01.	Blumenkohlsuppe cremig mit Grießklößchen-einlage	Sahnige Bohnenpfanne mit Kasselerstückchen vom Schwein, Zwiebeln, Kartoffeln in Sahnesoße	Weißkrautsalat mit Paprika und Gurke	Zitronenjoghurt

Fr 30.01.	Hefeklöße mit Zimt-Zucker obenauf an Heidelbeersoße	Jumbofischstäbchen 4,05 € an Senfsoße dazu Brokkoli-Kartoffelpüree	Möhrensalat mit Zitrone und Zucker	Schokokuchen mit versunkenen Kirschen
	488 kcal 7,1 BE 1, A, C, F, G, A1	161,2 kcal 1,2 BE A, C, D, F, G, I, J, A1	77 kcal 1,3 BE	341,9 kcal 4,4 BE A,C,F, G, H, A1

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 Suppengerüste und Schweinefleisch <small>131,2 kcal 2 BE 1, 2, A, C, D, G, I, J, A1</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>	Birnenquarkspeise <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, L</small>	Bohnensalat 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>184,4 kcal 1,5 BE 1, 2, A, C, G, A1</small>	Milchreis mit Zimtzucker dazu Apfelkompott <small>213,9 kcal 3,9 BE 1, A, C, F, G</small>	Schopksasalat 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.	Schwarzwürzeln in Petersiliensahnesosse dazu Salzkartoffeln <small>204,8 kcal 2 BE A, C, F, G, I, J</small>	Chili con Carne mit Schweinehackfleisch, 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>	Schokoladenpudding mit Brombeersoße <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>	Waldbeerengrütze 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.	A,15 € Fischstäbchen mit Puffreispanade auf Kaisergemüse dazu holländische Soße und Salzkartoffeln <small>264,8 kcal 0,8 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 1,8 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>	Schokoladenpudding mit Sauerkirschsoße <small>104,3 kcal 1,7 BE 1, A, C, F, G</small>
Mi 11.02.	Krautnudeln Kasselerwürfel vom Schwein und Weißkohlstreifen mit Spirelli in der Pfanne geschwenkt <small>468,3 kcal 2 BE 2, 3, A, C, F, A1</small>	Grießbrei mit Zimtzucker an Sauerkirschsoße <small>361,1 kcal 0,5 BE A, C, F, G, H, A1</small>	Selleriesalat mit Apfel und Zwiebel <small>131,9 kcal 0,5 BE 3, I</small>	Grießpudding mit Erdbeersoße <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.	Hörnchen nudeln Napoli an fruchtiger Tomatensoße mit Tomatenwürfeln <small>273,2 kcal 1,8 BE A, C, G, I, J, A1</small>	Jägergulasch 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 Schokoladensoße <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 4,05€ dazu Buttermakkaroni 156,6 kcal 0,7 BE 1, 3, 9, A, C, F, G, I, J, A1	Eierfrikassee halbiertes Ei in Lausitzer Gemüsesoße dazu Salzkartoffeln 256,2 kcal 2,6 BE 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 Zürcher Art mit Champignons dazu Kräuterspätzle 358,1 kcal 1,2 BE 1, 3, 9, A, C, F, 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 4,15€ in Bratensoße mit Sauerkohl dazu 1 Klöß 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 herhaft mit 1 Wiener Würstchen vom Schwein 2656,7 kcal 4,1 BE A, C, I, J, K, A1	Holzke's Bulettchen vom Schwein an sahnigem Kartoffel- gulasch mit Paprika und grünen Bohnen 256,9 kcal 2,4 BE 3, A, C, G, J, A1	Weißer- 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 Pfauenfüllung 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- schnitzelchen 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, I, 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, 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 süßsaurer mit 1 Wiener Würstchen vom Schwein 279,6 kcal 1,8 BE I, 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- Gemüsemischung und Salzkartoffeln 222,8 kcal 2,1 BE A, C, G, J, A1, A2, A3	Fischstäbchen mit Puffreisanpanade 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	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.

0351 40 19 680

FAX

0351 40 19 665

Holzke Menü wünscht " Guten Appetit "