

Herzlich Willkommen

Offizierheimgesellschaft

Holzdorf e. V.



Seit 25. Mai 1994



Öffnungszeiten

<i>Mo – Do</i>	<i>07:00 Uhr bis 22:00 Uhr</i>
<i>Küche</i>	<i>07:00 – 14:00 Uhr und 17:00 – 21:00 Uhr</i>
<i>Fr</i>	<i>07:00 Uhr bis 10:00 Uhr</i>
<i>Küche</i>	<i>07:00 – 10:00 Uhr</i>
<i>Sa – So</i>	<i>nach Vereinbarung</i>

Grüßwort

Verehrte Gäste des Offizierheims Holzdorf,

als Standortältester des Bundeswehrstandortes Schönewalde und Kommandeur des Einsatzführungsbereiches 3 freue ich mich, Sie in unserem Offizierheim begrüßen zu dürfen.

Gäste, die uns zum ersten Mal besuchen, möchte ich an dieser Stelle näher mit dem Standort vertraut machen.

Der Standort Schönewalde hat sich mit seine hier beheimatete Verbänden und Einheiten seit Jahren einen hervorragenden Ruf weit über die Grenzen Brandenburgs, Sachsen-Anhalts und Sachsens hinweg erworben.

Über 1.500 Soldaten und 400 zivile Angestellte stellen den Dienstbetrieb im Einsatzführungsbereich 3, in der Lufttransportgruppe des Hubschraubergeschwaders 64, im Sanitätsversorgungszentrum, im Sanitätseinsatzzug sowie im Bundeswehrdienstleistungszentrum Doberlug-Kirchhain und in einigen weiteren Kleindienststellen sicher.

Damit ist die Bundeswehr nicht nur einer der größten Arbeitgeber der Region, sondern auch einer der größten Ausbildungsbetriebe, der jungen Menschen zu einer fundierten und anerkannten Qualifikation in modernen Berufen verhilft und gute berufliche Perspektiven bietet.

Auf Grund reichhaltiger Aktivitäten im sozialen wie im kulturellen Bereich, der engen Einbindung in Vereinen sowie einer vertrauensvollen und konstruktiv fruchtbaren Zusammenarbeit mit Behörden und Unternehmen sind die Soldatinnen und Soldaten sowie zivilen Mitarbeiter in das gesellschaftliche Leben der umliegenden Städte und Gemeinden voll integriert.

Das Offiziersheim auf dem Flugplatz Holzdorf spielt dabei als Ort der Begegnung und als Ausrichter vielfältiger Veranstaltungen eine tragende, unverzichtbare Rolle. Die Qualität und das Vereinsleben in unserem Offizierheim sind anerkannt erstklassig und findet stets gebührende Würdigung durch die Besucher von anderen Standorten.

Verehrte Gäste, ich wünsche Ihnen im Namen all unserer Beschäftigten einen angenehmen Aufenthalt am Standort Schönewalde / Flugplatz Holzdorf und seinem Offizierheim.

Guten Appetit





Frühstückskarte

ab 07:00 bis 10:30 Uhr

Süß

Belegtes Brötchen (12)(g, d, m, l)

wahlweise belegt mit Marmelade (4), Schokocreme (4) (b, h, g, m)
oder Honig

Süßes Frühstück

2 frische Brötchen (12)(g, d, m, l), 2 Stück Butter (g),
Marmelade (4), Schokocreme (4) (b, h, g, m)

Hausgemachte Eierkuchen (d, g)

2 große Eierkuchen mit Sahne (g), wahlweise mit Apfelmus,
Schokocreme (4) (b, h, g, m), Zimt oder Erdbeermarmelade (4)



Herzhaft

Frühstücksteller

2 frische Brötchen (12)(g, d, m, l), 2 Stück Butter (g),
1 gekochtes Ei (a), 2 Scheiben Käse (2), 2 Scheiben Wurst (1)(j, k),
1 Kännchen Kaffee (7)(g)

Belegtes Brötchen (12)(g, d, m, l)

wahlweise belegt mit Käse (2), Ei, Salami (1)(k, j),
Kochschinken (1) oder kaltem Leberkäse (1)

Lachsbrötchen (12)(g, d, m, l)

- die Bedeutung der Fußnoten ist der letzten Seite dieser Karte zu entnehmen -

Leberkäsebrötchen (1, 12)(d, g, m, l)

Bockwurst (1, 2, 4, 8)(g)

1 Bockwurst mit 1 frischem Brötchen (12)(d, g, m, l),

Butter (g) und Senf (k) oder Ketchup (2, 4)

Rührei(a, g) mit Kochschinkenstreifen (1)

2 Rühreier, 1 frisches Brötchen und 1 Stück Butter

Rührei (a, g) mit Speckstreifen (1)

2 Rühreier (a, g), 1 frisches Brötchen (12)(d, g, m, l) und

1 Stück Butter (g)

Spiegeleier mit Speck (1) auf Roggenbrot (g)

2 Spiegeleier (a), 2 Scheiben Roggenbrot (g)

Leberkäse (1) mit Setzei (a) auf Roggenbrot (g)

mit süßem Senf (4)(k)

Kochschinkenbaguette (1, 2, 4)(m, d, g, l, k)

mit Käse (2) überbacken

Salamibaguettes (1, 2, 4)(m, d, g, l, j, k)

mit Käse (2) überbacken

Räucherlachs auf Stangenbaguette (a, k, m, d, g, l)

mit frischem Salat, Zwiebeln und Dillremoulade (a) (12)





Mittags- und Abendkarte

von 11:00 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 21:00 Uhr

Vorspeisen und herzhaftes Salate

Bruschetta (m, d, g, l)

mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Paprika und Schinkenwürfeln (1)

Soljanka (1, 2 4) nach Art des Hauses

mit Sahnehäubchen (g) und Brötchen (a, m, d, g, l)

Salatteller mit knusprigen Tranchen der

Hähnchenbrust (a, d, g, m, l),

roten Zwiebeln, Oliven (9), Ei (a) und Orangenfilets

Italienischer Salatteller

mit Tomate, Mozzarella, gebratenen Streifen vom Rind, Balsamicoessig (2) und Olivenöl

Fitness-Teller (g)

Putensteak und Rindsrücken mit Ei (a) auf buntem Salat



Zu jedem Salat reichen wir frisches Baguette (a, d, g, m, l)

Bitte wählen Sie Ihr Dressing:

Joghurtdressing (g), Honig-Senf dressing (k) oder Balsamicodressing (2)(k)

Die Klassiker

Hamburger (1, 12)(d, g, m, l, a)

Cheeseburger (1, 2, 12)(d, g, m, l, a)

Riesen-Currywurst (1, 2, 3, 5) mit Pommes Frites

Currynudeln (d)

mit gebratenen Wurstscheiben (8,1,2)(g) und Röstzwiebeln (d)

Penne (d) „Asia“

mit gebackener Hähnchenbrust (d, a), süß-scharfer Sauce (1,4,12)

Bandnudeln (d) mit gebratenem Lachs (c)

in einer Pestosauce (12)(h, a, d, g)

Brotzeit (1, 2)(a, k, j, g)

5 verschieden belegte Brotscheiben, Gewürzgurke (1), Zwiebel

Schnitzel „Wiener Art“ (a,d) mit Setzei (a) und einer Beilage

Schnitzel im „Schafspelz“ (a, d)

in Paprikarahmsauce (12)(d,g) mit Fetakäse (g), Tomaten und Knoblauchpaste (g) überbacken und einer Beilage

Saftiges Rumpsteak (250g*)

mit Kräuterbutter (g), Speckbohnen (1) und einer Beilage

Saftiges Rumpsteak (350g*)

mit Kräuterbutter (g), Speckbohnen (1) und einer Beilage

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

Pommes Frites, Kroketten (12)(d), Bandnudeln (d, g), Bratkartoffeln (g), Kartoffelecken oder Knoblauchbaguette (d, g, m, l) (12)

*Wenn nicht anders gewünscht, servieren wir Ihnen Ihr Rumpsteak medium.

Die Grammzahl des Rumpsteaks bezieht sich auf das Rohgewicht.





Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser und mehr

<i>Mineralwasser</i>	0,3 l
<i>(mit Kohlensäure/medium/still)</i>	0,5 l
<i>Tonic/Bitter Lemon (6)</i>	0,25 l/Flasche
<i>Ginger Ale (2)</i>	0,25 l/Flasche



Limonaden

<i>Cola (2,4,5,7), Fanta(2), Sprite, Spezi (2,4,5,7)</i>	0,3 l
<i>(Classic/Zero(4)/Light(4))</i>	0,5 l
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,3 l
	0,5 l
<i>Hollerblüte (3)</i>	0,3 l
	0,5 l

Säfte

<i>Apfelsaft</i>	0,2 l/Flasche
<i>Orangensaft</i>	0,2 l/Flasche
<i>Kirschsaft</i>	0,2 l/Flasche
<i>Bananensaft</i>	0,2 l/Flasche
<i>Multivitaminsaft</i>	0,2 l/Flasche
<i>Kirsch-Bananensaft</i>	0,4 l

Bier

Pils vom Fass

<i>Landskron</i>	0,3 l
	0,5 l

Flaschenbiere

<i>Erdinger Hefeweizen hell</i>	0,5 l
<i>Erdinger Hefeweizen dunkel</i>	0,5 l
<i>Landskron Weizen naturtrüb</i>	0,5 l
<i>Pupen Schultzes Schwarzes (4)</i>	0,5 l
<i>Holsten alkoholfrei</i>	0,5 l
<i>Erdinger alkoholfrei</i>	0,5 l



Bier-Mixgetränke

<i>Alster/Radler (2,4)</i>	0,3 l
	0,5 l
<i>Diesel (2,4,5,7)</i>	0,3 l
	0,5 l
<i>Bananenweizen</i>	0,5 l
<i>Colaweizen (2,4,5,7)</i>	0,5 l



Heißgetränke

Kaffeespezialitäten

Kaffee (7) *Tasse*

Pott

Milchkaffee (7)(g) *Pott*

Cappuccino nach Art des Hauses (12,4)(g,d)

Italienischer Cappuccino (7)(g)

Latte Macchiato (7)(g)

Schümli (7)(g)

Espresso (7) *einfach*

doppelt

Espresso Macchiato (7)(g) *einfach*

doppelt

Cortado (7)(g) *einfach*

doppelt

Baragito (mit Pfirsichlikör) (7)(g) *einfach*

enthält Alkohol *doppelt*

Eiskaffee mit Schlagsahne (7,4)(g) *0,3 l*

0,5 l

Tee und heiße Schokolade

Glas Tee (verschiedene Sorten) (Aromate)

Heiße Schokolade (12,4)(g)



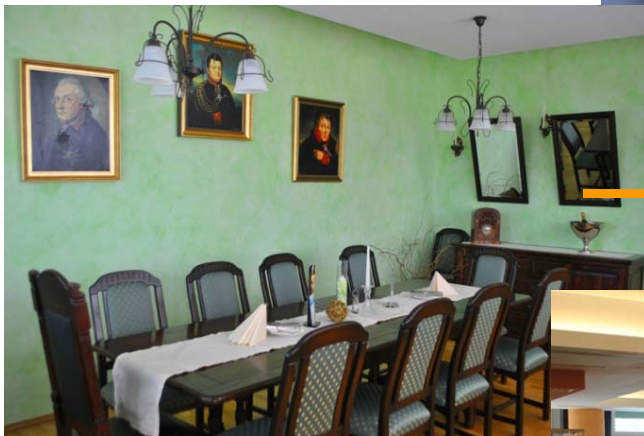
Biergarten



Kaminzimmer



Konferenzraum



Lesezimmer

Barraum





Weinkarte

Weißwein

Weingut Hanke / Jessen

KERNER Kabinett (i)

trocken, kräftig, blumiges Bouquet

Weingut Valoro / Italien

PINOT GRIGIO (i)

eleganter, trockener Wein, mit feinem Duft

Weingut Lindemer / Pfalz

RIVANER Qualitätswein (i)

ein leichter, halbtrockener und süffiger Wein

Weingut Lindemer / Pfalz

GEWÜRZTRAMINER Spätlese (i)

ein aromatisch, vollfruchtiger Wein mit dominanter Süße



Rotwein

Weingut Hanke / Jessen

REGENT Qualitätswein (i)

Trocken, ein sehr farbintensiver und kräftiger Wein, der an französischen Rotwein erinnert und im Holzfass gelagert wird

Beaufleur Roussillon / Frankreich

MERLOT (i)

trocken, mit samtig-weicher Art

ausgewogener Duft nach Kirschen und Brombeeren

DORNFELDER / *Rheinhessen* (i)

trocken

DORNFELDER / *Pfalz* (i)

halbtrocken

Weingut Krebs / Pfalz

SPÄTBURGUNDER *Spätlese* (i)

halbtrocken, gehaltvoll im Geschmack, ein harmonischer Wein mit Finesse





Roséwein

Mulderbosch Vineyards / Südafrika

CABERNETSAUVIGNON (i)

ein 'Vorzeige-Rose' mit leuchtend intensiver Farbe, vollmundig, mild und rund im Geschmack, Duft nach Kirschen, Erdbeeren und Rosenblüten



Weinschorle (i)

weiß oder rot

Sekt (i)

ROTKÄPPCHEN

trocken oder halbtrocken



Spirituosen

Whisky

<i>Tullamore Dew</i>	<i>2 cl</i>
<i>(Irish Whiskey)</i>	
<i>Jim Beam</i>	<i>2 cl</i>
<i>(Bourbon Whiskey)</i>	
<i>Johnny Walker Red Label</i>	<i>2 cl</i>
<i>(Scotch Whisky)</i>	
<i>Johnny Walker Black Label</i>	<i>2 cl</i>
<i>(Scotch Whisky)</i>	
<i>Mariner Bowmore 12 Jahre</i>	<i>2 cl</i>
<i>(Single Malt Scotch Whisky)</i>	
<i>Glenfiddich 15 Jahre</i>	<i>2 cl</i>
<i>(Single Malt Scotch Whisky)</i>	
<i>Oban 14 Jahre</i>	<i>2 cl</i>
<i>(Single Malt Scotch Whisky)</i>	
<i>Southern Comfort (2)</i>	<i>2 cl</i>

Sherry

<i>Sherry medium dry (i)</i>	<i>2 cl</i>
------------------------------	-------------





Wermut

<i>Martini dry</i> (i)	2 cl
<i>Martini bianco</i> (i)	2 cl
<i>Martini rosso</i> (i)	2 cl

Klare & Obstler

<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl
<i>Grappa</i>	2 cl
<i>Saurer Apfel</i>	2 cl
<i>Nordhäuser Korn</i>	2 cl
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	2 cl
<i>Williamsbirne</i>	2 cl

Metaxa, Weinbrand & Cognac

<i>Metaxa^{*****}</i> (i)	2 cl
<i>Wilthener Goldkrone</i>	2 cl
<i>Dujardin</i>	2 cl
<i>Chantré</i>	2 cl
<i>Remy Martin</i>	2 cl

Cremeliköre

<i>Advokat Eierlikör</i> (a)	2 cl
<i>Batida de Coco</i> (g)	2 cl
<i>Dooleys</i> (g)	2 cl

Kräuter & Bitterliköre

<i>Kümmerring</i>	<i>2 cl</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>
<i>Campari</i>	<i>2 cl</i>
<i>Fläminger Jagdbitter</i>	<i>2 cl</i>

Sonstige Liköre

<i>Cointreau (4)</i>	<i>2 cl</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>
<i>Blue Curacao (2)</i>	<i>2 cl</i>
<i>Pfefferminzlikör (2)</i>	<i>2 cl</i>

Sonstige Spirituosen

<i>Havana Club (3 Jahre)</i>	<i>2 cl</i>
<i>Bacardi Rum weiß</i>	<i>2 cl</i>
<i>Gin</i>	<i>2 cl</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>
<i>Tequila (silver, gold)</i>	<i>2 cl</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>
<i>Kleiner Feigling</i>	<i>2 cl</i>





Sie haben etwas zu feiern? Dann kommen Sie zu uns!

*Die OHG Holzendorf richtet für Sie nahezu jede
Art von Festivität, Feier & Party aus.*

*Verwöhnen Sie Ihre
Mitarbeiter zum Jubiläum
mit einem Menü von bis
zu 11 Gängen.*



*Laden Sie Ihre Kameraden
zu Ihrer Party anlässlich der
Beförderung, Zuversetzung
oder Verabschiedung ein.*

*Feiern Sie mit Freunden
bei uns Ihren Geburtstag,
Ihre Vermählung oder auch
die Silberhochzeit bzw.
Goldene Hochzeit.*



Zusatzstoffe & Hauptallergene

Sehr geehrte Damen und Herren,

laut Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) müssen wir, Gaststätten, Großverbraucher, Kantinen etc. neben den Zusatzstoffen nun auch, seit dem 13.12.2014, vierzehn sogenannte Hauptallergene bei der Abgabe von loser Ware kennzeichnen.

- 1 = mit Konservierungsstoff*
 - 2 = mit Farbstoff*
 - 3 = mit Antioxidationsmittel*
 - 4 = mit Süßungsmittel*
 - 5 = mit Phosphat*
 - 6 = chininhaltig*
 - 7 = koffeinhaltig*
 - 8 = mit Geschmacksverstärker*
 - 9 = geschwärzt*
 - 10 = gewachst*
 - 11 = gentechnisch verändert*
 - 12 = Emulgator*
-
- a) = Eier, Eierzeugnisse*
 - b) = Erdnüsse, Erdnusserzeugnisse*
 - c) = Fisch, Fischerzeugnisse*
 - d) = Gluten, Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide*
 - e) = Krebstiere, Krebstiererzeugnisse*
 - f) = Lupinen, Lupinenerzeugnisse*
 - g) = Milch, Milcherzeugnisse*
 - h) = Schalenfrüchte, Erzeugnisse aus Schalenfrüchten*
 - i) = Schwefeldioxid und Sulfite*
 - j) = Sellerie, Sellerieerzeugnisse*
 - k) = Senf, Senferzeugnisse*
 - l) = Sesamsamen, Sesamerzeugnisse*
 - m) = Soja, Sojaerzeugnisse*
 - n) = Weichtiere (Mollusken), Weichtiererzeugnisse*

Alle Angaben basieren auf sorgfältigen Prüfungen und erfolgen nach bestem Wissen. Sie sind als Informationen zu unseren Gerichten zu werten und nicht als Eigenschaftszusicherung. Eine Verbindlichkeit – gleich welcher Art – kann hieraus also nicht abgeleitet werden.

Die Produkte und Gerichte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben der Hersteller zu Ihren Produkten.

