

Speiseplan

23. Kalenderwoche



Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

Montag 02.06.25



Gemüse-Curry-Bowl mit
gerösteten Kichererbsen
– pflanzlich –

Portion 12€ / kl. Portion 11€

Hähnchenbrust in
rotem Pesto, dazu
mediterranes Gemüse
und Gnocchetti Sardi

Portion 12€ / kl. Portion 11€

Dienstag 03.06.25

Grüne Bandnudeln
in Gorgonzolasoße
mit Ofenmöhren

Portion 12€ / kl. Portion 11€

„Maffe“
Nigerianisches Rindfleisch-
gericht in Erdnusssoße mit
würzigem Basmatireis

Portion 13,50€ / kl. Portion 12,50€

Mittwoch 04.06.25

Ciabatta-Pizza mit
Tomaten und Mozzarella
belegt auf Wildkräutersalat

Portion 12€ / kl. Portion 11€

Ragout vom Tuniberg-
spargel mit Dampf-
kartoffeln und paniertem
Schweineschnitzel

Portion 13,50€ / kl. Portion 12,50€

Donnerstag 05.06.25



Falafel (Kichererbsenbällchen)
mit gebackenem Gemüse
und Dattel-Dip
– pflanzlich –

Portion 13,50€ / kl. Portion 12,50€



Hokifilet (atlantischer Seehecht)
in mildem Curry auf
Wokgemüse mit Duftreis

Portion 13,50€ / kl. Portion 12,50€

Freitag 06.06.25

Piroggen mit
Kartoffel-Quarkfüllung
auf Rahmchampignons
mit Röstzwiebeln

Portion 12€ / kl. Portion 11€

„Pollo Fino“ Hähnchenkeulen-
steaks mit mediterranen Kräutern
mariniert in Zitronen-Thymiansoße,
Grillgemüse und
Rosmarinkartoffeln

Portion 13,50€ / kl. Portion 12,50€

holgers

im AOK Forum

Mo–Fr, 11:30 bis 13:30 Uhr

Unsere Allergene- und Zusatzstoff-
tabelle finden Sie am Eingang. Unsere
Küche ist **BIO-ZERTIFIZIERT**. Die
verwendeten **BIO-ZUTATEN** werden
von uns entsprechend gekennzeichnet.

Auch online www.holgers.bio