

Speiseplan

29. Kalenderwoche



Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

Montag 14.07.25

**Kartoffelrösti mit
Frischkäsehaube
auf Sommergemüse**

Portion 12€ / kl. Portion 11€

**Spaghetti mit Speckstreifen
und frischen Pfifferlingen in
Kräuterrahm**

Portion 12€ / kl. Portion 11€

Dienstag 15.07.25



**Tofustroganoff
Tofustreifen mit
Champignons und
Essiggurken in Senf-
Sauerrahmsoße
dazu Spätzle**

Portion 12€ / kl. Portion 11€

**Hähnchenbrust in rotem
Pesto mariniert, mit
Tomaten-
Mozzarellagemüse und
Ciabattabrot**

Portion 13,50€ / kl. Portion 12,50€

Mittwoch 16.07.25



**Grüne Neune
Spaghetti in 9-Kräuter-
Pesto mit marinierten
Cocktail-Strauchtomaten**

Portion 12€ / kl. Portion 11€



**Rotbarschfilet
„karibisch“
mit Mango und Maracuja
verfeinert, dazu Gemüsereis
mit Minze**

Portion 13,50€ / kl. Portion 12,50€

Donnerstag 17.07.25



**Green Bowl
Buchweizen-Linsen-Risotto mit Ofenfenchel
und Brokkolisalat dazu
schwarze Johannisbeeren**

... Portion 10 €

...mit gebratenem Lachsfilet

... Portion 13€

Freitag 18.07.25



**Roter Camargue-Reis
mit Romanesco und
getrockneten Feigen,
dazu Limettendip**

Portion 12€ / kl. Portion 11€



**Rindfleischstreifen mit
Gemüse in Barbecuesoße,
dazu Ofenkartoffeln und
Sauerrahmdip**

Portion 13,50€ / kl. Portion 12,50€

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