

Speiseplan

30. Kalenderwoche

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat



Montag 21.07.25

„Samosas“
Indische Teigtaschen
auf Pfannengemüse
mit Joghurtsoße

Portion 12€ / kl. Portion 11€

„Strozzapreti Limone“
Gedrehte Nudeln mit
Prosciutto, Limette,
Rucola und Fetakäse

Portion 12€ / kl. Portion 11€

Dienstag 22.07.25

Mediterrane
Gemüse-Lasagne
mit Mozzarella
überbacken

Portion 12€ / kl. Portion 11€



Tatar vom Sommer-
Matjes auf
Kartoffelrösti mit
Gemüse-Schmorragout

Portion 13,50€ / kl. Portion 12,50€

Mittwoch 23.07.25



Kräuter-Risotto
auf Rahmpilzen
mit Diamantmöhren

Portion 12€ / kl. Portion 11€

„Burrito con Pollo“
Weizentortilla gefüllt
mit Gemüse und
marinierten
Hähnchenbruststreifen
dazu Sauerrahmdip

Portion 13,50€ / kl. Portion 12,50€

Donnerstag 24.07.25



Green Bowl
Blumenkohl-Korma mit Beeren-Topping,
Apfel-Coleslaw und Gemüse Pilav-Reis

... Portion 10 €



...mit Geflügelfleischbällchen

... Portion 12€

Freitag 25.07.25



Gebackene
Sesamkartoffeln
auf Wokgemüse
mit Ingwer-Dip

Portion 12€ / kl. Portion 11€



Paprikarahmgulasch vom
Glottertäler Landschwein
mit Blumenkohl und
Spätzle

Portion 12€ / kl. Portion 11€

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