Speiseplan

Alle Gerichte inklusive Tagessuppe und Beilagensalat 45. Kalenderwoche



Montag 03.11.25

Pennette in Feldsalatpesto, Walnüssen, Fetakäse und Granatapfelkernen

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Geschnetzeltes von der Truthahnbrust in Champignonrahmsoße mit Spätzle

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Dienstag 04.11.25

"Tofustroganoff"
Bio-Tofustreifen mit
Champignons und
Essiggurken in SenfSauerrahmsoße, dazu
Spätzle

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Hackfleischküchle vom Rind in Pfeffersoße auf Herbstgemüse und Kartoffelpüree

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 05.11.25

"Aloo Gobi" Pakistanische Blumenkohl-Kartoffel-Pfanne

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Schweinefiletmedaillons mit Kräuterpilzen überbacken, auf Gemüsebett mit Bandnudeln

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50€

Donnerstag 06.11.25



Süßkartoffel-Gnocchi-Bowl mit pikantem Spitzkohl -pflanzlich-

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Gebratenes Lachsfilet in Zitronen-Hollandaise auf Wirsing-Lauchgemüse mit gebackenen Drillingen (kleine Kartoffeln)

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Freitag 07.11.25

"Älplermagronen" Schweizer Nudel-Kartoffelgericht mit Bergkäse gebacken, dazu Apfelmus

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Frikassee vom Bio-Huhn in Weißwein-Champignonsoße mit Gemüsewürfeln und Kräuterreis

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



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

Offen für alle – Willkommen im AOK Forum! Mo–Fr, 11:30 bis 13:30 Uhr Auch online www.holgers.bio