Speiseplan

Alle Gerichte inklusive Tagessuppe und Beilagensalat 46. Kalenderwoche



Montag 10.11.25

Rahmspinat mit Kartoffelpüree und Rührei

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Spaghetti mit Sauce Bolognese und Parmesankäse

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Dienstag 11.11.25

Kürbis-Risotto mit Bergkäse und Birnen-Chutney

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

St. Martin
Geschmorte Gänsebrust
mit Apfelrotkraut
und Kartoffelklößen

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Mittwoch 12.11.25



Honig-Möhren in Hanfpesto auf Linsen-Quinoa Pfanne -pflanzlich-

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Edelfischteller
Gebratene Filets vom
norwegischem Lachs
und Steinbeißer in
Champagnersoße
mit Tagliatelle

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Donnerstag 13.11.25

"Südtiroler Schlutzkrapfen" mit Ricotta gefüllte Roggenmehlravioli auf Kräuter-Rahmchampignons

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Hähnchenbrust in
Balsamico-Honigkruste
auf Herbstgemüse
dazu Kartoffelpüree mit
Spinat und Mascarpone
verfeinert,
Estragonsoße

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50€

Freitag 14.11.25

Pfannkuchen gefüllt mit Camembert auf Ofenmöhren dazu Preiselbeeren

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Gyrospfanne mit gebackenen Kartoffelecken, Tomatenreis und Tzatziki (ohne Knoblauch)

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