

Speiseplan

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

51. Kalenderwoche



Montag 15.12.25

**Steinchampignon-
Maronenragout mit
Apfelrotkraut,
Kartoffelklößen und
Preiselbeer-Birne**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

„Coq au vin“

**Zartes Hähnchenfleisch
mit Gemüse in Burgunder
geschmort,
dazu Nudeln**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 16.12.25

**Spaghetti in Avocado-
Grünkohlpesto mit
getrockneten Tomaten**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



**Paniertes Seelachsfilet
mit Apfel- Meerrettich-Dip
und Kräuterkartoffeln**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 17.12.25

**Winterrisotto mit Bergkäse
auf gebackenem Gemüse mit
Granatapfelkernen**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**Fleischküchle von
Reh- und Hirschkeule in
Preiselbeer Soße mit
Rosenkohl und Knöpfele**

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Donnerstag 18.12.25

**Gemüse-Kichererbsen-
Bowl mit
Süßkartoffelpüree**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Hähnchenbrust
in Barbecue Soße mit Gemüse
und Ofenkartoffeln**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Freitag 19.12.25



**Spinat-Gnocchi auf
gebackenen Rote Beete
Würfeln** -
pflanzlich-



Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**„Pappardelle mit
Ragù di manzo“
Breite Bandnudeln mit
Rindfleisch in Lambrusco Soße**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

AOK
Forum
by **holgers**

Unsere Allergene- und Zusatzstoff-
tabelle 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