

Speiseplan

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

06. Kalenderwoche



Montag 02.02.2026



**Gebackener Rotkohl
mit Nuss-Crumble auf
Wintergemüsepuree
mit Mohnöl verfeinert
-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Mediterrane
Kalbshackfleischküchle mit
Fetakäse und getrockneten
Tomaten auf Gemüseragout
und Kartoffel-Thymianpuree**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 03.02.2026



**Ofen-Rote Bete in
Saflorölvinaigrette
(Distelöl)
auf Kräutertagliatelle
-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



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

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 04.02.2026

**Bio Aztec Gold-Kartoffeln
auf Kohlrabi-Gemüse
mit Skyr-Leinöl-Dip**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50



**Spaghetti in
Kräuterrahmsoße
mit Schwarzwälder
Speckstreifen
und Bergkäsecroutons**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Donnerstag 05.02.2026

**Bio-Kräuterseitlingen
in Hanfsamenkruste
auf Spaghetti in
Walnusspesto**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**Orientalisches Lammragout
mit Feigen und Kichererbsen
auf Gemüse Couscous**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Freitag 06.02.2026



**Gerösteter Rosenkohl
auf Senfsamen-Risotto
-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**„Piccata milanese“
von der Hähnchenbrust
mit Schmetterlingsnudeln
in Tomatensoße
und Parmesankäse**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

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