

Speiseplan

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

10. Kalenderwoche



Montag 02.03.2026



Falafel-Bowl
Kichererbsenbällchen auf
orientalischem
Gemüseragout mit
Limetten-Minzdip
-pflanzlich-

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Ragout vom Glottertäler
Kräuterschwein in Biersoße
mit Bayrisch Kraut
und Kartoffelklößen

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 03.03.2026

Knöpfele-
Spinat-Gratin
mit Rahmmöhren

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Rindertafelspitz mit
Meerrettichsoße,
Preiselbeeren und
Dampfkartoffeln

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 04.03.2026

Kartoffeln mit feiner
Kräuter-Pilzfüllung auf
Ofengemüse

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Hähnchenbrust
in Teriyakisoße
mit Wokgemüse
und Basmatireis

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Donnerstag 05.03.2026



Bergkäsenocken auf
Gemüse-Sahneragout

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



Edelfischlasagne von
Zander, Lachs und
Steinbeißerfilet und
Gemüse in Rieslingsoße

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Freitag 06.03.2026



Thymianrisotto
mit Mohnöl verfeinert
auf gebackenen
Rote Bete-Würfeln
-pflanzlich-

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

„Blanquette de Veau“
in Gutedel geschmortes
Kalbfleisch mit Gemüse ,
dazu breite Nudeln

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