Speiseplan

13. Kalenderwoche

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

Montag 23.03.2026

Zweierlei Kartoffelgnocchi auf gebratenem Wokgemüse und Wasabitopping
-pflanzlich-

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

„Bourbon Chicken“ Hähnchenoberkeule mit Gemüse in Bourbon-Whiskeysoße, dazu gedrehte Nudeln

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 24.03.2026

„Gransolo Melanzane“ mit Auberginen und Mozzarella gefüllte Teigtaschen auf Paprika-Amaranthsoße

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Hackfleischküchle vom Rind in Pfeffersoße mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 25.03.2026

Spaghetti in Bärlauchpesto mit gerösteten Süßkartoffelwürfeln

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Ragout von der Lammkeule in Portweinsoße mit Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Donnerstag 26.03.2026

„Älplermagronen“ Schweizer Nudel-Kartoffelgericht mit Bergkäse gebacken, dazu Apfelmus

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Seelachsfilet in der Tortilla-Maispanade mit Salsa Mexicana und Gemüsereis

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Freitag 27.03.2026

Buntes Grillgemüse mit Bio-Austernpilzen auf Kartoffelrösti

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Ungarisches Gulasch aus der Schweinekeule mit Spätzle

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