

Speiseplan

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

31. Kalenderwoche



Montag 27.07.2026

**Rahmspinat
mit Kartoffelpüree
und Rührei**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**„Strozzapreti Limone“
gedrehte Nudeln mit
Prosciutto (Schinken),
Limette, Rucola und Feta**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 28.07.2026



**Falafel-Bowl
Kichererbsenbällchen auf
orientalischem
Gemüseragout mit Minz-Dip
-pflanzlich-**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**Schnitzel „Wiener Art“
mit Bratkartoffeln
und Bibiliskäse**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 29.07.2026



**Burrito mit Tempeh-
Gemüsefüllung dazu
SourCream und Guacamole
-pflanzlich-**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €



**Seelachsfilet in Safransoße
mit Brokkoli und
Weißwein-Risotto**

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Donnerstag 30.07.2026



**Spaghetti in
Thymiansoße mit
gebratenem Fenchel
-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Mediterrane
Kalbshackfleischküchle
mit getrockneten Tomaten
verfeinert auf Gemüseragout
mit Basilikum-Kartoffelpüree**

Portion 15,00 € / kl. Portion 14,00 €

Freitag 31.07.2026

**Belugalinsen mit
getrockneten Feigen,
Ziegenfetakäse und
Ofengemüse in Honig
mariniert**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Thailändische Gemüse-Bowl
mit Hähnchenbruststreifen
und Mie-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