

Speiseplan

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

35. Kalenderwoche



Montag 24.08.2026

**Tomatisiertes
ZucchiniGemüse
mit Kartoffelpüree
und gerösteten
Sonnenblumenkerne**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Pennette
(kleine Penne)
mit Speck und Pfifferlingen
in Kräutersahnesoße**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 25.08.2026



**Kartoffelgnocchi
mit Gemüsewürfel in
Pesto Rosso geschwenkt
mit Basilikumcroutons
-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**„Pollo Pina Colada“
Hähnchenbrust in Ananas-
Kokossoße mit Grillgemüse
und Reis**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 26.08.2026

**„Pasta verde“
grüne Bandnudeln in
Gorgonzolasoße mit
Karottengemüse**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Schweineragout
in Bier Soße mit
Semmelknödeln und
Bayrisch Kraut**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Donnerstag 27.08.2026



**Kartoffel-Shiitake-Bowl
mit mariniertem
Spitzpaprika und
Brokkolicreme
-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



**Edelfisch-Lasagne
von Zander, Lachs und
Steinbeißer in Riesling Soße
mit Sommergemüse**

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Freitag 28.08.2026



**Kürbis-Gemüse-Curry
mit Duftreis
-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**„Böfflamot“
gebeizter Rinderschmorbraten
mit glaciertem Wurzelgemüse
und Spätzle**

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