

Speiseplan

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

40. Kalenderwoche



Montag 28.09.2026



**Spaghetti in
Ruccola-Walnusspesto mit
gebratenen Kürbiswürfeln
-pflanzlich-**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**Putenbruststreifen
in Pommery-Senf-Soße mit
Brokkoli und Ofenkartoffeln**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 29.09.2026



**Gemüse-Kichererbsen-
Bowl mit
Süßkartoffelpüree
-pflanzlich-**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**Schweinefilet am Stück
auf Tomatenrisotto mit
Ofengemüse**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 30.09.2026



**Serviettenknödel
auf buntem Herbstgemüse
in Spätburgundersoße**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €



**Linguine al Pesto
(flache Spaghetti in Pesto)
mit gebratenem
norwegischem Lachsfilet**

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Donnerstag 01.10.2026



**Kartoffelpüree mit
Bio-Kräuterseitlingen
in Rahm und
Rote-Bete-Topping**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**„Basler Geschnetzeltes“
Rindfleischstreifen in
Dunkelbiersoße mit
Thymianknöpfli**

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Freitag 02.10.2026

Auf Grund einer internen Veranstaltung ist das AOK-Forum geschlossen

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