

Speiseplan

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

38. Kalenderwoche



Montag 14.09.2026

**Süßkartoffel-Quinoa-Bowl
mit mexikanischem
Gemüse und
Maispolentasticks**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €



**„Kürbis-Carbonara“
Spaghetti in Speck-
Sahnesoße mit gebackenen
Kürbiswürfeln**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 15.09.2026

**Zitronenrisotto
mit Kerbel und
gebratenen Pfifferlingen,
Tomatenflocken**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**Halbes Brathähnchen
mit Ofenkartoffeln**

Portion 12 €

Mittwoch 16.09.2026

**Teigtaschen mit
Taleggio-Käsefüllung auf
Würfelkarotten mit
Walnuss-Birnensoße**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



**Hackfleischküchle in
Pfeffersoße mit
Ofengemüse und
Kartoffelpüree**

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Donnerstag 17.09.2026

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

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



**Hokifilet
(pazifisches Seehechtfilet)
in mildem Curry
mit Wokgemüse
und Basmatireis**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Freitag 18.09.2026



**Blumenkohl-Korma
mit Beeren-Topping,
Apfel-Coleslaw und
Gemüse Pilav-Reis
-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



**Ragout vom schwäbisch-
hällischen Landschwein
mit Wurzelgemüse in Rahmsoße
mit breiten 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