

Speiseplan

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

43. Kalenderwoche



Montag 19.10.2026



„Samosas“
Indische Teigtaschen
auf Pfannengemüse
mit Minz-Dip
-pflanzlich-

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

„Piccata Milanese“
von der Hähnchenbrust
mit Schmetterlingsnudeln
in Tomatensoße und
Parmesankäse

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 20.10.2026

Kürbis-Kartoffelrösti
auf Kräuter-
Schwarzwurzelragout

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Königsberger Klopse
vom Kalb in Kapernsoße
mit Erbsen und Reis

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 21.10.2026

Penne-Nudeln
mit Radicchio in
Birnensoße mit
Walnusstopping

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

„Münchner Schnitzel“
Schweineschnitzel in
Meerrettich-Senfpanade
mit Rahmwirsing und
Ofenkartoffeln

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Donnerstag 22.10.2026



**Geschmorte Borlotti-
Bohnen mit Kräuter-
Kartoffelwürfel und
gebratenem Fenchel**



-pflanzlich-

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €



Teriyaki-Seehecht-Bowl
mit gebratenem Gemüse
und Mie Nudeln

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Freitag 23.10.2026



**Kichererbsen-Bowl mit
Shiitake-Pilzen und
Ofenblumenkohl**



-pflanzlich-

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Schwarzwälder Schäumele
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

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