

Speiseplan

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

44. Kalenderwoche



Montag 26.10.2026



**Cremige Polenta mit
knuspriger Rote Beete,
Lupinen-Tempeh
und Asia Pflücksalat**
-pflanzlich-



Portion 13,50€ / kl. Portion 12,50 €

**Schweinerückensteak
in Champignonrahmsauce
mit Karottengemüse
und Spätzle**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 27.10.2026



**Linse Bowl aus grünen
Bio-Linsen und
gebratenen Bio-
Süßkartoffeln**
-pflanzlich-



Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

**Rindertafelspitz in
Meerrettichsauce,
Dampfkartoffeln und
Preiselbeeren**

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Mittwoch 28.10.2026

**Pennette in Sonnenwirbel-
Pesto mit Walnüssen,
Bergkäseraspeln und
karamellisierten
Johannisbeeren**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Currywurst
mit gebratenen
Kartoffelecken**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Donnerstag 29.10.2026



**„Kartoffel-Savarin“
Kräuter-Kartoffelkuchen
auf Rahmgemüse**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



**Welsfilet auf
Zitronenrisotto
mit Ofengemüse**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Freitag 30.10.2026

**„Halloween-Lasagne“
aus Kürbis und
Kräuterseitlingen**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Süßes oder Saures
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
und Apfelkompott
oder
Sauerbraten vom Wildschwein
mit breiten Nudeln**

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