Speiseplan

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

45. Kalenderwoche

Montag 02.11.2026

Apfel-Risotto
auf Walnuss-
Fenchelgemüse
-

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

„Rigatoni al Ragù bianco“
Weiße Kalbsbolognese
mit Röhrennudeln und
Parmesankäse

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 03.11.2026

„Südtiroler Schlutzkrapfen“
mit Ricotta gefüllte
Roggenmehlravioli
auf Kräuter-
Rahmchampignons

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Hähnchenbrust in
Balsamico-Honigkruste
auf Herbstgemüse dazu
Kartoffelpüree mit Spinat
und Mascarpone verfeinert,
Estragonsoße

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 04.11.2026

Hirse-Bowl
mit jungem Spinat und
Kichererbsen-Crunch
-pflanzlich-

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Schweinefiletmedaillons
mit Kräuterseitlingen
überbacken, auf
Gemüsebett mit
Bandnudeln

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Donnerstag 05.11.2026

Rote Bete gefüllt mit
Maronen, Fetakäse auf
buntem Linsengemüse

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Paniertes Seelachsfilet
auf Apfel-Meerrettich-Dip und
Petersilienkartoffeln

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Freitag 06.11.2026

Frischkäse-Maultaschen
in Kräutersoße auf
gebackenem Würfelgemüse

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Linsengemüse
mit Spätzle
und Wienerle

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