# Speiseplan

46. Kalenderwoche

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

## Montag 09.11.2026

**Burrito mit Tempeh-Gemüsefüllung dazu Sour Cream und Guacamole**
**-pflanzlich-**
Portion 13,50€ / kl. Portion 12,50 €

**Truthahnbruststreifen in Ahornsirup-Soße mit Rosenkohl-Mandel-Topping und Ofenkartoffeln**
Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

## Dienstag 10.11.2026

**Kartoffel-Erbsenpüree mit Ofenwurzelgemüse und Senfzwiebeln**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Geschmorte Barbarie-Entenkeule mit Rotkraut und Serviettenknödeln (keine kl. Portion möglich)**
Portion 15 €

## Mittwoch 11.11.2026

**Süßkartoffel-Gnocchi-Bowl mit pikantem Spitzkohl**
**-pflanzlich-**
Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**„Pappardelle mit Ragù di manzo“**
**Breite Bandnudeln mit Rinderragout in Lambrusco Soße**
Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

## Donnerstag 12.11.2026

**Hirse-Lauchmedaillons auf mediterranem Gemüseragout**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Gebratenes Norwegisches Lachsfilet auf Balsamico-Linsen mit Würfelkartoffeln**
Portion 15 € / kl. Portion 14 €

## Freitag 13.11.2026

**„Mezzalune Taleggio“ Halbmondnudeln gefüllt mit Taleggiokäse und Kräutern auf Weißweinsoße**
Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Gebackener Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln**

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