Speiseplan

47. Kalenderwoche

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

Montag 16.11.2026

Gemüse-Reis-Bowl
mit rotem Camargue Reis
und Mangowürfeln
und Limettendip
-pflanzlich-
Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Lammragout mit
Herbstgemüse und
Kartoffelpüree

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Dienstag 17.11.2026

„Tofustroganoff“
marinierte Tofustreifen
mit Champignons
und Essiggurken in
Senf-Sauerrahmsoße,
dazu Spätzle
Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Hoki-Filet
(atlantischer Seehecht)
in mildem Curry,
Wokgemüse und Basmatireis
Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 18.11.2026

Cremige Polenta
auf Ofen-Rosenkohl
mit Bio-Kräuterseitlingen
in Rahm
Portion 13,50€ / kl. Portion 12,50 €

Schwäbische-Hällische
Maultaschen auf buntem
Gemüse in Trollingersoße

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Donnerstag 19.11.2026

Rote Bete gefüllt mit
Maronen, Fetakäse auf
buntem Linsengemüse

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Cordon Bleu „Steirische Art“
mit Bergkäse und
Schinkenspeck gefüllt,
dazu Ofengemüse
und Kartoffelecken
Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Freitag 20.11.2026

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren,
Ofenkartoffeln

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Badischer Sauerbraten
mit Rotkraut
und 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