Speiseplan

48. Kalenderwoche

Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

Montag 23.11.2026

„Fagottini Pomodoro“ Nudelteigblüten mit Tomaten-Basilikumfüllung in Gemüsesoße - pflanzlich-

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Ragout vom Kalb mit Esskastanien in Portweinsoße, Herbstgemüse und Knöpfle

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Dienstag 24.11.2026

Pastinakenpüree auf Herbstgemüse mit Walnuss-Birnensoße

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Glottertäler Bauernbratwürste in Zwiebelsoße mit Bratkartoffeln

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 25.11.2026

Meerrettich-Risotto mit gebackener Bio-Rote Bete

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Hirschbraten in Wacholderrahmsoße, Preiselbeer-Rotkraut und Kartoffelknödel

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Donnerstag 26.11.2026

Kartoffel-Blumenkohlauflauf mit Knusperkruste

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Garnelen-Teriyaki Bowl mit Wokgemüse und Basmatireis

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Freitag 27.11.2026

Herbstliches Chili mit Kürbis- und Süßkartoffelwürfel und Sauerrahm

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Mascarponesoße mit Brokkoli und 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