

Akademie Biggesee vom 04.05.2026 bis 10.05.2026, 19. KW

Datum	Montag 04.05.26	Dienstag 05.05.26	Mittwoch 06.05.26	Donnerstag 07.05.26	Freitag 08.05.26	Samstag 09.05.26	Sonntag 10.05.26
Personenanzahl	12	72	68	41	41	42	33
Hauptkomponente 1	Currywurst vom Schwein b,j	Hähnchenbrust in Tomatenrahmsauce b,d,l	Putenbraten in eigener Sauce b,e,l	Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahm b,d,e,l	Zitronenhähnchen b,e,l	Rouladen "hausmacher Art" b,d,l	Kalbsrücken mit Kräuterkruste a,b,d,e,l
Hauptkomponente 2	rotes Hähnchencurry mit Kokos & Zitronengras b,e,l	Zwiebelfleisch vom Rind mit Malzbiersauce b,e,l	Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce b,d,l,h	Fischvariation b,e,l	Pulled Pork "BBQ Style" b,d,l,h	Hähnchenschenkel aus dem Ofenrohr e,l	Hähnchenbrustfilet mit Zwiebelrahm b,e,l
Gemüse	Pfannengemüse	Ofengrillgemüse	glasierte Möhren & Erbsen	Frühlingsgemüse	Schmorgemüse	geröstetes Wurzelgemüse	Blumenkohl & Brokkoli "polnisch"
Beilage 1	Pommes frites	Kartoffelgratin d	Butterspätzle a,b,d	Kartoffeln in Nussbutter	Djuvecreis	Petersilienkartoffeln d	Herzoginkartoffeln a,b
Beilage 2	Basmatireis	Kroketten	kleine Kartoffelkrusteln a,b	Röstkartoffeln	Steakhouse Fritten	Kroketten b	Rosmarindrillinge
vegetarisch	Kartoffel - Gemüse Omlette a,d,e	Tortelloni in Sahnesauce d,e,l	Penne mit Pesto, Rucola & Parmesan b	Canneloni mit Ricotta & Spinat in Knoblauchrahm b,d	Spaghetti "a la chef" mit Schmorgemüse in Kräuteröl b	Kartoffelauflauf mit Curry & Apfel d,e,l	Zucchini mit Bulgur & Feta gebacken b,e
vegan	Tofupfanne mit Gemüse b	Gemüsecurry mit Reis b,e,l	Rote Bete Falafeln mit Schmorgemüse b,e	Kartoffel - Gemüsepfanne mit Rucola & getrockneten Tomaten	frittierte Reisbällchen mit Sweet Cholidip b	Gemüserisotto mit Basilikum & Kirschtomaten e,l	Süßkartoffelcurry mit Duftreis
Dessert	Schokoladenpudding mit Erdbeeren d	Vanillecreme a,d	frische Erdbeeren mit Minze & Schlagrahm d	Dessert- & Kuchenvariation a,b,d	Armer Ritter mit Vanillesauce a,b,d	Orangencreme a,d,l	Dessert- & Kuchenvariation



Legende der Allergen & Zusatzstoffe
 1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. Phosphat, 9. Milcheiweiß, 10. Süßungsmittel, 11. Phenylalaninquelle, 12. chininhaltig, 13. koffeinhaltig, 14. wirkt bei übermäßigem Verzehr abführend
 a. Eier, b. glutenhaltige Getreide, c. Erdnüsse, d. Laktose, e. Sellerie, f. Lupine, g. Krebs- & Schalentiere, h. Fisch, i. Schalenfrüchte, j. Senf, k. Weichtiere, l. Sulfite, Schwefeldioxid, m. Sesam, n. Soja

Kreuzkontaminationen sind in unserer Küche nicht ausgeschlossen!