

Akademie Biggesee vom 13.04.2026 bis 19.04.2026, 16. KW

Datum	Montag 13.04.26	Dienstag 14.04.26	Mittwoch 15.04.26	Donnerstag 16.04.26	Freitag 17.04.26	Samstag 18.04.26	Sonntag 19.04.26
Personenanzahl	10	10	10	44	53	72	22
Hauptkomponente 1	Rindergulasch mit Paprika <small>b,e,l</small>	Rinderhüfte "portugisische Art" <small>l</small>	Putenrollbraten mit Backpflaume & Nüssen <small>b,e,l,5</small>	Frikadellen vom Schwein mit Schmorzwiebelsauce <small>a,b,d,e</small>	Kalbsgeschnetzeltes in Pfeffer - Dattelahmsauce <small>b,d,l</small>	mediterraner Schweinebraten <small>b,e,l</small>	Maispouardenbrust in Dijonsenfjus <small>b,d</small>
Hauptkomponente 2	Kräuterhähnchen mit Harissa & Olivenöl <small>l</small>	Putengulasch mit Tomate & Mango <small>b,e,l</small>	geschmorte Short Ribs vom Rind <small>e,l</small>	Rinderbraten in eigener Sauce <small>b,e,l</small>	Putensteaks in fruchtigem Curryrahm <small>l</small>	Hähnchenstreifen "Napoli" <small>d,e,l</small>	Cordon bleu vom Schwein mit Waldpilzen & Brie gefüllt <small>a,b,d,l</small>
Gemüse	buntes Gemüse	Ofengrillgemüse	buntes Gemüse	Frühlingsgemüse	Pfannengemüse	buntes Ofengemüse <small>d</small>	Schmorgemüse
Beilage 1	Kroketten <small>a,b,d</small>	Pommes frites	Kartoffel - Petersilienwurzelpüree <small>d</small>	Salzkartoffeln	Basmatireis <small>d</small>	Kartoffeldippers	Steakhouse Fritten
Beilage 2	Schwenkkartoffeln	Bärlauchspätzle <small>a,b,d</small>	Dauphinekartoffeln <small>a,b</small>	Herzoginkartoffeln <small>a,b,d</small>	kleine Pfefferkartoffeln <small>d</small>	Rosamrinkartoffeln	Kartoffeln aus dem Ofenrohr
vegetarisch	Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>a,b,d</small>	Pizza "Veggiavolo" <small>b,l</small>	Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Sesam & rotem Pesto <small>a,b,d</small>	Tortellini in Bärlauchrahm <small>b,d</small>	Gemüselasagne <small>b,d,l</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>a,b,d</small>	Tortellini in Tomaten Sahnesauce & Mozzarella <small>a,b,d</small>
vegan	Waldpilzragout mit Quinoa & Rucola <small>b</small>	Reisnudelrisotto mit grünem Spargel, Tomate & Zucchini <small>b</small>	veganes Maultaschencurry <small>b</small>	vegane Cevapcici mit Tzatziki <small>b</small>	Mienudelpfanne mit Wokgemüse & Wasbinüssen <small>b,e,l</small>	Rigatoni mit pikanter Linsenbolognese <small>b,e</small>	Bärlauchrisotto mit Kräuterseitlingen
Dessert	Himbeermousse <small>a,b,d</small>	Vanillepudding mit verschiedenen Toppings <small>d</small>	Sahnequark Schwarzwälder Art <small>a,b,d</small>	Dessert- & Kuchenvariation	Panna Cotta mit Fruchttopping <small>d</small>	Creme Caramel <small>a,d,l</small>	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!