

Akademie Biggesee vom 27.04.2026 bis 03.05.2026, 18. KW

| Datum | Montag 27.04.26 | Dienstag 28.04.26 | Mittwoch 29.04.26 | Donnerstag 30.04.26 | Freitag 01.05.26 | Samstag 02.05.26 | Sonntag 03.05.26 |
|-------------------|--|--|----------------------|---|---|--|---|
| Personenanzahl | 53 | 53 | | 32 | 36 | 50 | 42 |
| Hauptkomponente 1 | Hähnchengeschnetzeltes in Tomatenrahm mit grünem Spargel <small>b,d,e,l</small> | Schweinerückensteaks "Cafe de Paris" <small>d,e,l</small> | | Rinderstreifen in Sweet Chilirahm <small>b,d,l</small> | geschmorte Ochsenbäckchen <small>b,e,l</small> | Schweinenacknbraten "BBQ Style" <small>b,d,l</small> | Schweinefiletrolle "Saltim Bocca Art" <small>b,d,l</small> |
| Hauptkomponente 2 | Rindfleischcurry mit buntem Gemüse, rotem Curry & Kokos <small>e,l</small> | Hähnchenschenkel aus dem Ofenrohr <small>e,l</small> | | Gebratener Kabeljau mit Zitronenbuttersauce <small>b,d,h,l</small> | Schweineschnitzel mit Sauerampferrahm <small>b,d,l,h</small> | Hähnchenbrust mit Harissa & Olivenöl <small>e,l</small> | Siedefleisch aus dem eigenen Sud <small>b,e,l</small> |
| Gemüse | gebratener Brokkoli mit Sesam | Ofengrillgemüse | | Frühlingsgemüse | glasierte Möhren | buntes Ofengemüse <small>d</small> | gebratenes Wurzelgemüse |
| Beilage 1 | Basmatireis | Kartoffelgratin <small>d</small> | | Schwenkkartoffeln | Bärlauchspätzle <small>a,b</small> | Pestokartoffeln <small>d</small> | Kroketten <small>a,b</small> |
| Beilage 2 | Schwenkkartoffeln | Ofenkartoffeln mit Sour Cream | | Bouillonkartoffeln <small>b,d</small> | kleine Kartoffelkrusteln <small>a,b</small> | Reisnudeln mit Gemüse <small>b</small> | Petersilienkartoffeln <small>d</small> |
| vegetarisch | Kartoffel - Zucchini-puffer mit Fetakäse <small>a,b,d</small> | Käse - Gnocchi mit Basilikum & Kirschtomaten <small>b,d,l</small> | | Gemüselasagne mit Mozzarella & Bärlauchpesto <small>b,d</small> | Spaghetti "Carbonara di albenga" <small>a,d,l</small> | Mac & Cheese Maccharoni mit Käse & Butterbrösel gebacken <small>b,d,e,l</small> | Avocado Quinoa Burger <small>b,e</small> |
| vegan | Gemüsestrudel mit Ajvarsauce <small>d</small> | gebratener Reis "Nasi Goreng Art" <small>e,i,l</small> | | Ofenspargel mit getrockneter Tomate, Olive, Zwiebel & Paprika | frittierte Süßkartoffel - Quinoaabällchen <small>b,e</small> | vegane Knusperbällchen auf Tomaten - Gemüseragout <small>b,e,l</small> | Süßkartoffelcurry mit Duftreis |
| Dessert | Vanillecreme <small>d</small> | Kirschcreme mit weißer Schokolade <small>d</small> | | Apfel - Zitronen Crumbel <small>a,b</small> | frische Erdbeeren mit Minze & Schlagrahm <small>d</small> | Quarkcreme mit Orange & Minze <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!