

Akademie Biggesees vom 21.09.2026 bis 27.09.2026, 39. KW

Datum	Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026	Samstag 26.09.2026	Sonntag 27.09.2026
Personenanzahl	41	58	71	90	29	60	48
Hauptkomponente 1	Hähnchenbrust in Apfel-Thymianjus n,e,l	Schweinerückensteaks mit Kräuterkruste & Jus b,d,e,l	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in eigener Sauce n,b,e,j,l	Lachsfilet mit Zitronen-Dillsauce n,d,h,l	Hähnchenschnitzel mit Paprikarahmsauce n,a,b,d,e,l	Schweinebraten in Dunkelbiersauce n,b,e,l	Medallions von der Rinderhüfte in Rotweinjus n,e,l
Hauptkomponente 2	Rindergeschnetzeltes in Dijon-Senfrahm n,b,d,e,j,l	Putenmedallions in Paprika-Schmandrahm n,b,d,e,l	Hähnchenragout mit Waldpilzen in Rahm n,b,d,e,l	Rindfleischbällchen in mediterraner Tomatensauce n,a,b,e,l	Rindergulasch mit Wurzelgemüse n,b,e,l	Hähnchenbrust in Curry-Kokosrahm n,e,l,n	Hähnchenbrust "Saltimbocca" mit Tomatenjus n,e,l
Gemüse	herbstliches Ofengemüse	Brokkoli & Möhren	Rotkohl mit Apfel	Prinzessbohnen & Möhren	Blumenkohl & Brokkoli	Sauerkraut & Möhren	mediterranes Schmorgemüse
Beilage 1	Rosmarinkartoffeln	Röstkartoffeln mit Zwiebeln & Petersilie	Kartoffelklöße	Petersilienkartoffeln	Krokettenbällchen n,a,b	Kartoffelstampf n,d	Herzoginkartoffeln n,a,d
Beilage 2	Butterspätzle n,a,b,d	Serviettenknödel n,a,b,d	Kräuterreis	Penne in Kräuteröl	kleine Ofenkartoffeln	Basmatireis	Tagliatelle in Kräuterbutter n,a,b,d
vegetarisch	Kürbisrisotto mit Parmesan & Rucola n,d,e,l	Cannelloni mit Spinat & Ricotta in Tomatenrahm gebacken n,b,d,e,l	Kartoffel-Gemüsegratin mit Bergkäse n,d,e,l	Kürbisravioli in Salbeibutter mit Parmesan n,a,b,d	Semmelknödel mit Waldpilzen in Rahm & Rucola n,a,b,d,e,l	Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Kräuterschmand n,a,b,d	Gemüselasagne mit Mozzarella & Basilikumpesto n,b,d,e,l
vegan	rotes Linsen-Süßkartoffelcurry mit Basmatireis e,l,n	Kürbis-Kichererbsenragout mit Couscous & Kräutern n,b,e,l	Paprika mit Bulgur-Gemüsefüllung auf Tomatensauce n,b,e,l	knuspriger Tofu auf Wokgemüse mit Sweet-Chili-Sauce n,e,l,n	Penne mit Linsensbolognese & Kräuterbröseln n,b,e,l	herbstlicher Gemüseintopf mit Bohnen & Kartoffeln n,e,l	Rote-Bete-Falafeln mit Zitronenfenchel & Tahindip n,e,m
Dessert	Vanillecreme mit Birnenkompott n,d	Apfel-Zimt-Quarkspeise mit Knuspertopping n,b,d	Dessert- & Kuchenvariation n,a,b,d	Apfel-Crumble mit Vanillesauce n,b,d	Schokoladenmousse mit Beeren n,a,d	Panna Cotta mit Zwetschgenröster n,d	Dessert- & Kuchenvariation n,a,b,d



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!