Akademie Biggesee vom 02.11.2026 bis 08.11.2026, 45. KW

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	02.11.2026	03.11.2026	04.11.2026	05.11.2026	06.11.2026	07.11.2026	08.11.2026
Personenanzahl	89	89	89	89	89	58	58
Hauptkomponente 1	Hähnchenbrust mit Kräuterbrösel in Zitronen-Thymianjus b,d	Rinderhackbällchen in Apfel-Senf-Sauce e,l	Putenmedaillons in Waldpilzrahm d,e,l	Geschmorte Rinderroulade in kräftiger Rotweinjus b,e,l	Seelachsfilet auf Lauchgemüse mit Dillrahm h,d	Kasselerbraten in Malzbiersauce 2,3,e,l	Kalbsbraten in Rosmarinjus e,l
Hauptkomponente 2	Rinderragout mit Perlzwiebeln & Wurzelgemüse b,e,l	Hähnchenbrust in Paprika-Tomaten-Sugo	Hähnchneschnitzel mit Paprikarahm d,a,b	Putenragout mit Kürbis & Salbei	Hähnchngeschnetzeltes mit Kräutern d,e,l	Geflügelragout mit Wirsing & Möhren	Entenkeule in Preiselbeerjus e,l
Gemüse	glasierte Möhren mit Petersilie	Brokkoli mit gerösteten Mandeln	buntes Pfannengemüse	Apfelrotkohl	Ofengemüse mit Kräutern	Rahmwirsing & Brokkoli d	Rosenkohl mit Butterbröseln & Möhren b,d
Beilage 1	Kartoffel-Pastinaken-Stampf d,e	Butterspätzle a,b,d	Petersilienkartoffeln	Kartoffelklöße	Wildreis	kleine Röstkartoffeln	Kartoffelgratin d
Beilage 2	Kräuterreis	Rosmarinkartoffeln	Pommes frites	Serviettenknödel a,b,d	Kartoffel-Rösti	Kartoffeln in Schnittlauchbutter d	Semmelknödel a,b,d
vegetarisch	Reibekuchen mit Kräuterquark d	Spinat-Ricotta-Cannelloni in Tomatensugo b,d	Gemüsestrudel mit Pilzragout & Rucola b	Semmelknödel mit Rahmwirsing & Röstzwiebeln a,b,d	Gemüse-Maultaschen mit Kürbisrahm & Kräutern a,b	vegane Crispy Cheeseballs mit Ratatouille b,d,e,l	Spinatknödel mit Käsesauce & Tomaten b,d
vegan	Gerösteter Blumenkohl auf Linsenragout mit Kräuterkartoffeln	Paprika mit Gemüse-Bulgur-Füllung auf Tomatenragout b	Rote Betesticks mit Lauchgemüse & Kräuterreis b	Geschmorter Spitzkohl mit Bohnen, Apfel & Kartoffelstampf	Auberginenragout mit roten Linsen, Tomate & Couscous b	Steckrüben-Kartoffel-Gulasch mit Räuchertofu & Majoran	Pilz--Risotto mit Blattspinat & Petersilienöl
Dessert	Quarkmousse mit karamellisierten Äpfeln & Hafercrunch b,d	Vanille-Panna-Cotta mit Pflaumenragout d	Dessert- & Kuchenvariation	Zimt-Grießflammeri mit Kirschragout a,b,d	Joghurtcreme mit Honig & gerösteten Mandeln	Apfel-Tiramisu b,d	Dessert- & Kuchenvariation

AKADEMIE BIGGESEE

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. Phenylalainquelle, 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!