

Akademie Biggensee vom 05.10.2026 bis 11.10.2026, 41. KW

Datum	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026	Samstag 10.10.2026	Sonntag 11.10.2026
Personenanzahl	42	69	139	114	62	81	69
Hauptkomponente 1	Hähnchenbrust mit Kräuterbrösel in Zitronen- Thymianjus b,d	Schweinerücken 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	Rinderhackbällchen in Dijonrahm d,a,b	Putenragout mit Kürbis & Salbei	Schweinefiletgeschnetzelte s mit Kräutern d,e,l	Geflügelragout mit Wirsing & Möhren	Entenkeule in Preiselbeerjus e,l
Gemüse	glasierte Möhren mit Petersilie	Brokkoli mit gerösteten Mandeln	Rahmspinat d	Apfelrotkohl	Ofengemüse mit Kräutern	Rahmwirsing d	Rosenkohl mit Butterbröseln b,d
Beilage 1	Kartoffel-Sellerie-Stampf d,e	Butterspätzle a,b,d	Petersilienkartoffeln	Kartoffelklöße	Wildreis	kleine Röstkartoffeln	Kartoffelgratin d
Beilage 2	Kräuterreis	Rosmarinkartoffeln	Bandnudeln a,b,d	Serviettenknödel a,b,d	Kartoffel-Rösti	Kartoffeln in Schnittlauchbutter d	Semmelknödel a,b,d
vegetarisch	Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Kräuterquark & Feldsalat d	Spinat-Ricotta-Cannelloni in Tomatensugo b,d	Gebratene Polentaschnitte mit Pilzragout & Rucola b	Semmelknödel mit Rahmwirsing & Röstzwiebeln a,b,d	Gemüse-Maultaschen mit Kürbisrahm & Kräutern a,b	Käse-Lauch-Suppe mit Kartoffeln & Bauernbrot b,d	Maronen-Kartoffel-Pfanne & Kräuterrahm d
vegan	Gerösteter Blumenkohl auf Linsenragout mit Kräuterkartoffeln	Paprika mit Gemüse- Bulgur-Füllung auf Tomatenragout b	Kürbis-Kichererbsen- Bratling mit Lauchgemüse & Kräuterreis b	Geschmorte Spitzkohl mit weißen 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



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!