

Akademie Biggensee vom 19.10.2026 bis 25.10.2026, 43. KW

Datum	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026	Samstag 24.10.2026	Sonntag 25.10.2026
Personenanzahl	78	78	78	78		53	53
Hauptkomponente 1	Hähnchenbrust in Estragonrahm d,e,l	Schweinebraten mit Thymiansauce b,e,l	Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce a,b,d	Rinderschmorbraten in dunkler Sauce b,d,e,l		Rindergulasch mit Majoran b,d,e,l	Prager Schinken mit Senfjus 2,d,e,l
Hauptkomponente 2	Kalbsragout mit Champignons b,d,e,l	Hähnchenkeule aus dem Ofenrohr e	Bifteki mit Schmorzwiebeln b,d	Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahm d,e,l		Hähnchenbrust mit Zwiebelsauce	Putenrollbraten mit Kräuterfüllung
Gemüse	Romanesco mit Mandelbröseln	Buttererbsen mit Möhren d	buntes Gemüse	Grüne Bohnen & Blumenkohl		Wirsing mit und ohne Rahm d	Honigglasierte Herbstgemüse
Beilage 1	Petersilienkartoffeln	Kartoffelstampf d	Djuvekreis	Kartoffelgratin d		Kräuterkartoffeln	Kartoffelklöße
Beilage 2	Bulgur mit Kräutern b	Semmelknödel a,b,d	Pommes frites	Spätzle a,b,d		Kartoffel-Möhren-Stampf d	Bouillonkartoffeln e
vegetarisch	Spinatknödel mit Tomatenragout & Parmesan a,b,d	Kürbis-Kartoffel-Auflauf mit Bergkäse d,e	Reibekuchen mit Kräuterquark d	Waldpilzrisotto mit Rucola & Parmesan d		Gemüselasagne mit Mozzarella & Pesto d,e	Rote-Bete Sticks mit Käsesauce d,e
vegan	Linsenragout mit Süßkartoffel & Blattspinat	Gefüllte Zucchini mit Cous Cous, Bedda & Tomatensauce b	Kichererbsen-Spinat-Pfanne mit Duftreis	Kartoffel-Gemüse-Gulasch mit weißen Bohnen		Kürbis-Bohnen-Topf mit Rosmarin	Kürbisfalafeln mit Schmorgemüse
Dessert	Birnen-Quarkcreme mit Zimtstreuseln a,b,d	Karamellpudding mit Zwetschgenkompott a,b	Dessert- & Kuchenvariation	Grießpudding mit Waldbeerensauce a,b,d		Vanillejoghurt mit Birnenragout d	Dessert- & Kuchenvariation

Kreuzkontaminationen sind in unserer Küche nicht ausgeschlossen!