Akademie Biggesee vom 23.11.2026 bis 29.11.2026, 48. KW

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	23.11.2026	24.11.2026	25.11.2026	26.11.2026	27.11.2026	28.11.2026	29.11.2026
Personenanzahl	25	48	56	58	22	84	62
Hauptkomponente 1	Putensteaks "Gyros Art" b,d,e,l	Spare Ribs "honey & garlic" l,n	Wildgulasch mit Preiselbeeren n,b,e,j,l	Hähnchenbrust in mediterraner Kräutermarinade e,l	Schweinefilet in Pilzrahmsauce b,d,e,l	Rindergeschnetzeltes in Pfeffer - Dattelrahm b,e,l	Sauerbraten vom Rind in eigener Sauce n,e,l
Hauptkomponente 2	Hähnchnegeschnetzeltes in Steinpilzrahm b,d,e,	Königsberger Klopse in weißer Sauce a,b,d,e,l	Hähnchenbrust mediterran gefüllt in Tomatensauce b,d,e,l	Lachsfilet "spicy BBQ" h,l,n	Hähnchenschnitzel mit Tomatenrahm a,b,d,e,l	Cordon bleu vom Hühnchen a,b,d,e,l	Hähnchenbrust "Saltimbocca" mit Tomatenjus n,e,l
Gemüse	herbstliches Ofengemüse	buntes Gemüse	Rotkohl & Möhren	Schmorgemüse	Esterhazygemüse	Spitzkohl & Möhren	mediterranes Schmorgemüse
Beilage 1	Ofen Wedges	Steakhouse Fritten	Kartoffelkroketten a,b	Rosmarindrillinge	Bandnudeln in Rahm b,d	Pommes frites	Herzoginkartoffeln a,b
Beilage 2	Reisnudeln b	Kräuterreis	Butterspätzle	Kartoffeldippers	Schwenkkartofflen	Rahmspätzle a,b,d	Petersilienkartoffeln
vegetarisch	Pizza "veggi" mit Kürbis & Feta b,d	getrüffelte Pasta in Rahm mit Parmesan & Frühlingszwiebeln a,b,d	Gemüselasagne mit Mozzarella & Pesto b,d,e	Rote Bete Falafeln mit Knoblauchdip & Wurzelgemüsesalat a,b,d	Käsenudeln mit Kräuterbröseln & Pesto b,d,e	Maultaschencurry mit Kokos & Gemüse a,b,d	Nudelauflauf "Toskana" mit Gemüse & Mozzarella b,d,e,l
vegan	Linsenbällchen auf Auberginen-Tomatensugo mit Reis	Kürbisstrudel mit Schmorgemüse & Rucola b,e,m,n	rotes Kichererbsencurry mit Basmatireis & Naanbrot b,e,l,n	Nudelauflauf mit Tomaten, Zucchini &Hirtenbrösel b,e,n	Kürbisrisotto mit Cashew & Kräuterseitlingen	Kartoffel Gemüsegratin mit Beddabröseln n	Süßkartoffel Tajine mit Cous Cous & Gemüse b
Dessert	Mandelcreme mit Fruchttopping n,d	veganes Schokoladenmousse mit Fruchttopping n	Dessert- & Kuchenvariation n,a,b,d	Apfel Zimt Panna Cotta mit Nusstopping d	Dessert- & Kuchenvariation n,a,b,d	Kirschcreme mit Schokoladenraspel d	Dessert- & Kuchenvariation n,a,b,d

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!