



Menüvorschlag vom 21.12.2020 bis 25.12.2020

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	21.12.2020 Montag	22.12.2020 Dienstag	23.12.2020 Mittwoch	24.12.2020 Donnerstag	Heiligabend	25.12.2020 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Kartoffeltasche mit Cocktaildip oder Brätspätzlesuppe (S)	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing oder Soljanka (R/S)	Käsebaguette oder Gemüsesuppe	Feiertag – Bitte beachten Sie die lokalen Aushänge!	Feiertag – Bitte beachten Sie die lokalen Aushänge!	
Tagesgericht	Fleischkäse (S) mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Weißkohlgemüse	Schollenfilet mit Speck-Zwiebelstippe mit Kartoffelgratin und Pariser Karotten	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit brauner Soße, dazu Pommes frites und Paprikagemüse			
Alternative (ohne Schwein)	Gebratenes Putensteak mit Geflügelsoße, Reis und Kohlrabigemüse	Hähnchenbrust in Kräutermarinade mit Zitronensoße, Vollkorn-Fusilli und Zuckerschoten	Gebratenes Putensteak mit Curry-Schmand, Ebly (Hartweizen) und Brokkoliröschen			
Gelände/Outdoor	Spaghetti, Sahnesoße mit Schinkenstreifen und Knoblauch "Carbonara"	Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch	Fleischbällchen (S) in Tomaten-Gemüsesoße „Mediterran“ mit Salzkartoffeln			
Vegetarisches Gericht	Vollkorn-Fusilli mit Champignon-Zucchini-Rahmsoße	Brokkoli-Haselnuss-Ecken mit Kräuterdip, dazu Reis und Zuckerschoten	Makkaroni-Auflauf mit Champignons und Erbsen			
Nachspeise	Helle Creme mit Aprikose oder Götterspeise	Joghurtquark mit Pflaumen oder Bienenstich oder Buttermilchdessert	Birne mit Mousse au Chocolat oder Milchreis mit Früchten			
Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)	Brätspätzlesuppe (S) Vollkorn-Fusilli mit Champignon-Zucchini-Rahmsoße Obst	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing Hähnchenbrust in Kräutermarinade, Zitronensoße, Vollkorn-Fusilli und Zuckerschoten Joghurtquark mit Pflaumen	Gemüsesuppe Gebratenes Putensteak mit Curry-Schmand, Ebly, Brokkoliröschen Birne mit Mousse au Chocolat			

Zusätzlich bieten wir Ihnen täglich ein reichhaltiges Salatbuffet sowie eine vielfältige Auswahl an Kaltgetränken und Kaffeespezialitäten an.

Die Allergen- und Inhaltsstoffkennzeichnungen finden Sie auf den Aufstellern in Ihrer Truppenküche. Sprechen Sie bei Fragen gerne das Küchenpersonal an.

Die Menüpläne sind auch im Internet verfügbar! QR-Code scannen.



R: Rind S: Schwein G: Geflügel