



Menüvorschlag vom 28.12.2020 bis 01.01.2021

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	28.12.2020 Montag	29.12.2020 Dienstag	30.12.2020 Mittwoch	31.12.2020 Donnerstag	Silvester	01.01.2021 Freitag	Neujahr
Vorspeise oder Vorsuppe	Wurstsalat mit Zwiebeln und Gewürzgurken (R/S) oder Zwiebelsuppe mit Käsechips	Lollo Bianco mit Preiselbeerdressing oder Geflügelcremesuppe	Feldsalat mit Honig-Senf dressing oder Maultaschensuppe (R/S)				
Tagesgericht	Kohlroulade (S), braune Soße mit Kümmel, Salzkartoffeln und Pariser Karotten	Paniertes Rotbarschfilet an Joghurt-Kräutercreme mit Reis	Paniertes Schweineschnitzel mit brauner Soße mit Kümmel, Eierspätzle und grüne Bohnen				
Alternative (ohne Schwein)	Grüner Bohnentopf mit Rindfleisch dazu ein Baguettebrötchen	Lammkeule mit Zwiebeln und Rosmarin, Minzjoghurt, gebackene Kartoffeln und Apfelrotkohl	Mariniertes Hähnchenfilet mit Knoblauch, dazu Vollkornreis mit Petersilie und Wokgemüse	Feiertag – Bitte beachten Sie die lokalen Aushänge!		Feiertag – Bitte beachten Sie die lokalen Aushänge!	
Gelände/Outdoor	Schinkennudeln mit Tomatensoße und geschmorte Zucchini	Rinderfrikadelle mit Kräuterpüree und Karotten-Sellerie-Gemüse	Rinderrahmgeschnetzeltes mit Salzkartoffeln				
Vegetarisches Gericht	Gemüsepizza	Lasagne „Bolognese Art“ (ohne Hackfleisch)	Zucchini-auflauf überbacken mit Weißkäse (Feta-Art)				
Nachspeise	Melonenwürfel mit gebräunten Mandeln oder Zitronencreme oder Quark mit Früchten	Helle Creme mit Kirschen oder Blaubeermuffin oder Milchreis mit Früchten	Erdbeercreme oder Buttermilchdessert				
Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)	Zwiebelsuppe mit Käsechips Gemüsepizza Melonenwürfel mit gebräunten Mandeln	Lollo Bianco mit Preiselbeerdressing Rinderfrikadelle mit Kräuterpüree und Karotten-Sellerie-Gemüse Obst	Feldsalat mit Honig-Senf dressing Mariniertes Hähnchenfilet mit Knoblauch, dazu Vollkornreis mit Petersilie und Wokgemüse Obst				

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