



Menüvorschlag vom 01.02.2021 bis 05.02.2021

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	01.02.2021 Montag	02.02.2021 Dienstag	03.02.2021 Mittwoch	04.02.2021 Donnerstag	05.02.2021 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Rote Beete Salat mit Apfel oder Kohlrabisuppe	Mozzarellastangen mit Preiselbeer-Dip oder Curry-Kokos-Suppe mit Ingwer	Feldsalat mit Honig-Senf-dressing oder Blumenkohl-cremesuppe	Karottensalat oder klare Suppe mit geröstetem Gries	Gabelrollmops mit Stangenweißbrot oder Brokkolisuppe
Tagesgericht	Rostbratwurst (S) mit brauner Soße mit Kümmel, grünen Bohnen und Kartoffelpüree	Hähnchenspieß mit Hot-Tomatensoße, Vollkornreis mit Petersilie und würziges Mischgemüse	Paniertes Schweineschnitzel mit Tomatensoße, Spaghetti und Schwarzwurzelrahmgemüse	Gebrautes Lachsfilet mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne und Kräuterdip	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" mit Geflügelsoße, Kartoffelrösti und Steckrübengemüse
Alternative (ohne Schwein)	Vollkornnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen	Gedünstetes Kabeljaufilet mit Dillsoße, Butterkartoffeln und Zucchini-Tomatengemüse	Gegrillte Hähnchenkeule mit Geflügelsoße und Pommes	Rinderroulade mit Rouladensoße, Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln	Kräuter-Rührei mit Kartoffelpüree und Spinat
Gelände/Outdoor	Gyros (S) mit Zaziki, Tomatenreis und Mischgemüse	Sauerbraten (R) mit Sauerbratensoße, Semmelknödel und Apfelrotkohl	Gemischtes Gulasch (R/S) mit Petersilienkartoffeln und gedünstete Karotten	Lyoner-Wursttopf (G)	
Vegetarisches Gericht	Pizza mit Tomaten und Käse	Gefüllte Paprikaschote mit brauner Soße	Gebraute Rosmarin-Gnocchi mit Ratatouille	Saftige Hirse-Käse-Schnitte an Gemüsesoße mit Gemüsemais und Reis	Nudelpfanne mit Fetakäse, schw. Oliven, Tomaten und Paprika
Nachspeise	Quark mit Waldbeeren oder Götterspeise	Zitronencreme oder Apfelstreuselkuchen oder Karamellpudding	Helle Creme mit Aprikose oder Buttermilchdessert	Himbeer-Joghurt oder Windbeutel oder Milchreis mit Früchten	Beeren-Haferflocken-Joghurt oder Quark mit Früchten
Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)	Rote Beete Salat mit Apfel Vollkornnudeln mit gebratenen Putenbruststreifen Obst	Curry-Kokos-Suppe mit Ingwer Hähnchenspieß mit Hot-Tomatensoße, Vollkornreis mit Petersilie und würziges Mischgemüse Obst	Feldsalat mit Honig-Senf-dressing Gebraute Rosmarin-Gnocchi mit Ratatouille Obst	Karottensalat Gebrautes Lachsfilet mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne und Kräuterdip Himbeer-Joghurt	Brokkolisuppe Kräuter-Rührei mit Kartoffelpüree und Spinat Beeren-Haferflocken-Joghurt

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