



## Menüvorschlag vom 22.03.2021 bis 26.03.2021

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	22.03.2021 Montag	23.03.2021 Dienstag	24.03.2021 Mittwoch	25.03.2021 Donnerstag	26.03.2021 Freitag
<b>Vorspeise oder Vorsuppe</b>	Kartoffeltasche mit Frischkäse und Cocktaildip oder Brätspätzlesuppe (S)	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing oder Soljanka (R/S)	Käsebaguette oder Gemüsesuppe	Blattsalat mit Aprikosen-Dressing oder Eierflockensuppe	Heringshappen in milder Joghurt-Dill-Salatcreme oder Champignoncremesuppe
<b>Tagesgericht</b>	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	Schweinerückensteak überbacken mit Schinken, Tomate und Käse, Bratensoße, dazu Lauchgemüse	Paniertes Schweineschnitzel mit brauner Soße, dazu Nudeln "Farfalle" und Letschogemüse
<b>Alternative (ohne Schwein)</b>	Gebratenes Putensteak mit Geflügelsoße, Reis und Kohlrabigemüse	Hähnchenbrust in Kräutermarinade mit Zitronensoße, Vollkorn-Farfalle und Zuckerschoten	Gebratenes Putensteak mit Curry-Schmand, Ebly (Hartweizen) und Brokkoliröschen	Lachsfilet, dazu gebackene Kartoffelscheiben und Karotten-Erbsen-Bohnen-Gemüse	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße, dazu würzige Kartoffelwedges und Blattspinat
<b>Gelände/Outdoor</b>	Spaghetti, Sahnesoße mit Schinkenstreifen und Knoblauch "Carbonara"	Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch	Fleischbällchen (S) in Tomaten-Gemüsesoße „Mediterran“ mit Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Zwiebeln und Knoblauch, dazu Hörnchennudeln und Kidney-Bohnen - Maisgemüse	
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Vollkorn-Fusilli mit Champignon-Zucchini-Rahmsoße	Brokkoli-Haselnuss-Ecken mit Kräuterdip, dazu Reis und Zuckerschoten	Makkaroni-Auflauf mit Champignons und Erbsen	Blumenkohl-Curry mit Ananas-Mango-Chutney, dazu Vollkornreis	Semmelknödel mit Pilzragout
<b>Nachspeise</b>	Helle Creme mit Aprikose oder Götterspeise	Joghurtquark mit Pflaumen oder Bienenstich oder Buttermilchdessert	Birne mit Mousse au Chocolat oder Milchreis mit Früchten	Mousse au Stracciatella oder Streuselkuchen oder Fruchtjoghurt	Quark-Creme mit Obst oder Vanillepudding
<b>Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)</b>	Brätspätzlesuppe (S) Vollkorn-Fusilli mit Champignon-Zucchini-Rahmsoße Obst	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing Hähnchenbrust in Kräutermarinade, Zitronensoße, Vollkorn-Farfalle und Zuckerschoten Joghurtquark mit Pflaumen	Gemüsesuppe Gebratenes Putensteak mit Curry-Schmand, Ebly (Hartweizen) und Brokkoliröschen Birne mit Mousse au Chocolat	Blattsalat mit Aprikosen-Dressing Lachsfilet, dazu gebackene Kartoffelscheiben und Karotten-Erbsen-Bohnen-Gemüse Obst	Heringshappen in milder Joghurt-Dill-Salatcreme Semmelknödel mit Pilzragout Quark-Creme mit 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