



## Menüvorschlag vom 28.06.2021 bis 02.07.2021

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einenguten Appetit!

Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	28.06.2021 Montag	29.06.2021 Dienstag	30.06.2021 Mittwoch	01.07.2021 Donnerstag	02.07.2021 Freitag
<b>Vorspeise oder Vorsuppe</b>	Wurstsalat mit Zwiebeln und Gewürzgurken (R/S) oder Fruchtkaltschale oder Zwiebelsuppe mit Käsechips	Lollo Bianco mit Preiselbeerdressing oder Fruchtkaltschale oder Geflügelcremesuppe	Feldsalat mit Honig-Senf dressing oder Fruchtkaltschale oder Maultaschensuppe (R/S)	Karotten-Kohlrabi-Salat oder Tomaten-Gurken-Suppe (kalt) oder Champignoncremesuppe	Heringshappen in milder Joghurt-Dill-Salatcreme oder Gemüsesuppe
<b>Tagesgericht</b>	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	Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuter-Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Lauch-Karottengemüse	Schweinerückensteak überbacken m. Schinken, Tomate und Käse, braune Soße, dazu Ebly (Hartweizen) und Gartengemüse
<b>Alternative (ohne Schwein)</b>	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	Überbackene Hähnchenbrust mit Ananas und Kirschen, dazu Curry-Rahmsoße mit Honig, Reis mit Erbsen (Risi-Bisi) und Blumenkohlrischen	Spaghetti mit Thunfisch-Tomaten-Soße
<b>Gelände/Outdoor</b>	Schinkennudeln mit Tomatensoße und geschmorte Zucchini	Rinderfrikadelle mit Kräuterpüree und Karotten-Sellerie-Gemüse	Rinderrahmgeschnetzeltes mit Salzkartoffeln	Erbseneintopf mit Geflügelwiener, dazu ein Vollkornbrötchen	
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Gemüsepizza	Lasagne „Bolognese Art“ (ohne Hackfleisch)	Zucchiniaufauf überbacken mit Weißkäse (Feta-Art)	Gemüse-Rösti mit Knoblauchdip, dazu würzige Kartoffelwedges	Gnocchi mit Spinatsoße, dazu gedünstete Schwarzwurzeln
<b>Nachspeise</b>	Melonenwürfel mit gebräunten Mandeln oder Zitronencreme oder Quark mit Früchten	Helle Creme mit Kirschen oder Blaubeermuffin oder Milchreis mit Früchten	Erdbeercreme oder Buttermilchdessert	Buttermilch-Beeren-Mix oder Apfelstreuselkuchen oder Götterspeise	Pfirsichquark mit Mandeln oder Schokoladenpudding
<b>Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)</b>	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	Karotten-Kohlrabi-Salat Erbseneintopf mit Geflügelwiener, dazu ein Vollkornbrötchen Buttermilch-Beeren-Mix	Gemüsesuppe Spaghetti mit Thunfisch-Tomaten-Soße Pfirsichquark mit Mandeln

**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