

Menüvorschlag vom 09.08.2021 bis 13.08.2021

Verpflegungsmanagement
der Bundeswehr

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	09.08.2021 Montag	10.08.2021 Dienstag	11.08.2021 Mittwoch	12.08.2021 Donnerstag	13.08.2021 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Couscous-Mango-Salat oder Fruchtkaltschale oder Eierflockensuppe	Feldsalat mit Tomaten oder Fruchtkaltschale oder Lauchcremesuppe	Chicken-Nuggets oder Fruchtkaltschale oder klare Gemüsesuppe mit Tortelloni	Spaghetti m. Knoblauch und Peperoni oder Tomaten-Gurken-Suppe (kalt) oder Maiscremesuppe	Nudelsalat oder Brokkolisuppe
Tagesgericht	Fleischkäse (S) mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Weißkohlgemüse	Schollenfilet mit Speck-Zwiebelstippe, Hollandaise, Reis und Mischgemüse oder Sellerierahmgemüse	Putendöner mit Joghurt- und scharfer Tomatensoße	Matjes mit Bohnensalat, dazu Petersilienkartoffeln	Gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und dicken Bohnen
Alternative (ohne Schwein)	Rindergeschnetzeltes mit Bandnudeln und Erbsen	Gekochtes Rindfleisch mit Kräutersoße und Petersilienkartoffeln	Paniertes Putenschnitzel, Geflügelsoße mit Kartoffelgratin und Erbsen-Maisgemüse	Lammkeule mit Zwiebeln, Rosmarin und Minzjoghurt, dazu Bandnudeln und Rosenkohl oder Kürbisgemüse	Cevapcici (R) mit Zaziki, Djuvecreis und würziges Mischgemüse
Gelände/Outdoor	Spiralnudeln, Sahnesoße mit Schinkenstreifen und Knoblauch "Carbonara"	Gulasch (S) mit grünen Bohnen, Paprika und schwarzen Oliven, dazu bunte Spiralnudeln	Gebratenes Kotelette (S) mit Champignon-Rahmsoße, dazu Sesamkartoffeln	Erbseneintopf mit Geflügelwiener, dazu ein Baguettebrötchen	
Vegetarisches Gericht	Linsen-Curry-Eintopf mit Kokosmilch und Koriander dazu ein Vollkornbrötchen	Kohlroulade mit cremiger Füllung aus Soja- und Weizeneiweiß, braune Soße, dazu Petersilienkartoffeln	Gemüse-Reismedallion mit Chilisauce „süß-sauer“, dazu Curryreis und Wok-Gemüse	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf	Kohlrabi-Karotten-Flan mit Kartoffeln
Nachspeise	Heidelbeerquark mit Mandeln oder Milchreis mit Früchten	Vanille-Joghurt-Creme m. Himbeerpüree oder Rührkuchengebäck mit Fondant oder Götterspeise	Vanille-Kirsch-Becher oder Buttermilch-Beeren-Mix oder Vanillepudding	Mousse au Chocolat oder Donuts oder Fruchtjoghurt	Zitronencreme oder Buttermilchdessert
Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)	Couscous-Mango-Salat Linsen-Curry-Eintopf mit Kokosmilch und Koriander, Vollkornbrötchen Heidelbeerquark m. Mandeln	Feldsalat mit Tomaten Gekochtes Rindfleisch mit Kräutersoße u. Petersilienkartoffeln Vanille-Joghurt-Creme mit Himbeerpüree	Klare Gemüsesuppe mit Tortelloni Putendöner mit Joghurt- und scharfer Tomatensoße Buttermilch-Beeren-Mix	Maiscremesuppe Matjes mit Bohnensalat, dazu Petersilienkartoffeln Obst	Nudelsalat Kohlrabi-Karotten-Flan mit Kartoffeln 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