



## Menüvorschlag vom 30.08.2021 bis 03.09.2021

**Verpflegungsmanagement  
der Bundeswehr**

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	30.08.2021 Montag	31.08.2021 Dienstag	01.09.2021 Mittwoch	02.09.2021 Donnerstag	03.09.2021 Freitag
<b>Vorspeise oder Vorsuppe</b>	Cevapcici (R) mit Chilisoße oder Gemüsesuppe	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing oder Hühnereisnudelsuppe	Radieschensalat mit Frühlingszwiebeln und Apfel oder Blumenkohlcremesuppe	Chinakohlsalat mit Mandarinen-Joghurdressing oder Minestrone	Gnocchi mit Frischkäse-Kräuterfüllung u. Spinatsoße oder Erbsencremesuppe
<b>Tagesgericht</b>	Pizza mit Schinken und Ananas	Seelachfilet mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und geschmorten Pilzen	Schweineschnitzel "Cordon Bleu" mit brauner Soße, Pommes frites und Erbsen	Zwiebelsteak (S) mit brauner Soße, Kartoffeltaschen mit Frischkäse und grünen Bohnen	Rostbratwurst (S), braune Soße mit Kümmel, Kartoffelpüree und Weinsauerkraut
<b>Alternative (ohne Schwein)</b>	Chop Suey mit Putenbruststreifen, Reis und Lauch-Karottengemüse	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße, Kartoffelrösti und Wirsinggemüse	Lammbraten mit Kräutern der Provence, Rosmarinkartoffeln und Ratatouillegemüse	Überbackenes Seelachfilet mit Tomatensoße, dazu Ebly (Hartweizen)	Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus, dazu Vanillesoße
<b>Gelände/Outdoor</b>	Schweinesteak, braune Soße mit Kümmel, Kartoffelgratin und Rosenkohl	Köttbullar (S) mit Preiselbeeren und Makkaroni	Putengeschnetzeltes mit bunten Spiralnudeln	Lyoner – Wursttopf (G)	
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensoße	Gemüsestrudel mit brauner Sauce, Kartoffelrösti	Burger mit Gemüsebratling und frischen Salat	Sellerieschnitzel mit Champignon-Rahmsoße, Ebly (Hartweizen) und gedünstete Karotten	Brokkoli-Haselnuss-Ecken an Honig-Senf dip mit Sesamkartoffeln und Romanescoröschen
<b>Nachspeise</b>	Schokoladenpudding oder Vanille-Joghurt-Creme mit Apfelmus	Helle Creme mit Mango oder Blaubeermuffin oder Fruchtjoghurt	Quark mit Honig oder Karamellpudding	Apfelstreuselkuchen oder Milchreis mit Früchten	Kirschjoghurt mit Schokostreuseln oder Grießspeise
<b>Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)</b>	Gemüsesuppe Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensoße Vanille-Joghurt-Creme mit Apfelmus	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Wirsinggemüse Obst	Radieschensalat mit Frühlingszwiebeln und Apfel Burger mit Gemüsebratling und frischen Salat Obst	Chinakohlsalat mit Mandarinen-Joghurdressing Überbackenes Seelachfilet mit Tomatensoße, dazu Ebly (Hartweizen) Obst	Erbsencremesuppe Brokkoli-Haselnuss-Ecken an Honig-Senf dip mit Sesamkartoffeln und Romanescoröschen Kirschjoghurt mit Schokostreuseln

**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