



Menüvorschlag vom 04.04.2022 bis 08.04.2022

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	04.04.2022 Montag	05.04.2022 Dienstag	06.04.2022 Mittwoch	07.04.2022 Donnerstag	08.04.2022 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Honigmelone mit Lachsschinken oder Blumenkohlcremesuppe mit Petersilie	Rote Beete Salat mit Apfel oder Hühnernudelsuppe	Farmersalat mit Stangenweißbrot oder Maiscremesuppe mit Kokosmilch	Kartoffelpuffer mit Kräuterdip oder Kichererbsen-Gemüsesuppe	Blattsalat mit Aprikosen-Dressing und Sonnenblumenkerne oder Grießklößchensuppe
Tagesgericht	Pizza mit Salami und Schinken	Rinderroulade mit Gemüsesud, Petersilienkartoffeln und Rosenkohl	Paniertes Schweineschnitzel, Bratensoße mit Speck, Zwiebeln und Champignons, Bratkartoffeln und Kohlrabigemüse	Currywurst (S) mit Curryketchupsoße und Pommes frites	Cevapcici (R) mit Zaziki und Kartoffelkroketten
Alternative (ohne Schwein)	Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken, Geflügelsoße, Ebly (Hartweizen) und mediterranes Gemüse	Lachsfilet in Blätterteig mit Sauce Hollandaise, Kräuterreis und Kaisergemüse	Hähnchenbrustfilet, Joghurdip mit Curcuma und Koriander, dazu Linsengemüse	Gedünstetes Alaskaseelachsfilet mit Gemüsestreifen, Dillkartoffeln, Zuckerschoten und Senfsoße	Gebrautes Putensteak mit Paprikarahmsoße, Kartoffelpüree und Gemüsemais
Gelände/Outdoor	Köttbullar (S) mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Mischgemüse	Kartoffeleintopf mit Geflügelbockwurst, dazu ein Baguettebrötchen	Rindergulasch mit Zwiebeln und Knoblauch, Kürbisgemüse und Spiralnudeln	Chop Suey mit Putenbruststreifen, Reis und Blumenkohlröschen	
Vegetarisches Gericht	Vollkorn-Gemüse-Pasta mit Zitronen-Thymiansoße	Brokkoli-Kartoffel-Gratin	Zucchini-puffer mit Sauerrahmdip	Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken	Frühlingsrolle mit Gemüse, Chilisoße, Vollkornreis und geschmorte Champignons
Nachspeise	Joghurt mit Trauben oder Karamellpudding	Mousse au Stracciatella oder Bienenstich oder Vanillepudding	Kirschjoghurt mit Schokostreuseln oder Fruchtjoghurt	Helle Creme mit Himbeeren oder Rührkuchengebäck mit Fondant oder Götterspeise	Rote Grütze mit Vanillesoße oder Schokoladenpudding
Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)	Blumenkohlcremesuppe mit Petersilie Vollkorn-Gemüse-Pasta mit Zitronen-Thymiansoße Joghurt mit Trauben	Rote Beete Salat mit Apfel Rinderroulade mit Gemüsesud Petersilienkartoffeln und Rosenkohl Obst	Maiscremesuppe mit Kokosmilch Hähnchenbrustfilet, Joghurdip mit Curcuma und Koriander, dazu Linsengemüse Kirschjoghurt mit Schokostreuseln	Kichererbsen-Gemüsesuppe Gedünstetes Alaskaseelachsfilet mit Gemüsestreifen, Dillkartoffeln, Zuckerschoten und Senfsoße Obst	Blattsalat m. Aprikosen-Dressing Frühlingsrolle mit Gemüse, Chilisoße, Vollkornreis und geschmorte Champignons 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