



# Menüplan



Verpflegungsmanagement  
der Bundeswehr

## Mittag vom 02.05.2022 bis 06.05.2022

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit! Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	02.05.2022 Montag	03.05.2022 Dienstag	04.05.2022 Mittwoch	05.05.2022 Donnerstag	06.05.2022 Freitag
<b>Vorspeise oder Vorsuppe</b>	Rote Beete Salat mit Apfel Kohlrabisuppe	Bruschetta mit Käse und Tomate Curry-Kokos-Suppe mit Ingwer	Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing Blumenkohlcremesuppe	Gemischter Bohnensalat Klare Suppe mit geröstetem Grieß	Rote Linsensalat mit Birne Brokkolisuppe
<b>Fitnesskost</b>	Gebratene Putenbruststreifen mit Vollkornspiralen	Geflügelspieß mit Hot-Tomatensoße, Vollkornreis und würziges Mischgemüse	Gebratene Rosmarin-Gnocchi mit Ratatouille	Gebratenes Lachsfilet, Kartoffel-Gemüse-Pfanne und Kräuter-Dip	Kräuter-Rührei, dazu Kartoffelpüree und Spinat
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Pizza mit Wirsingkohl	Schmorgemüse mit Tofu, dazu Butterkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote mit Brauner Soße und Reis	Saftige Hirse-Käse-Schnitte mit Gemüsesoße, Vollkornreis und Romanescoröschen	Saftige Karottenröstis mit Joghurt-Kräutercreme
<b>Tagesgericht I</b>	Knoblauchsteak (S) mit gedünsteten Zwiebeln, Ebly (Hartweizen) und grüne Bohnen	Glasierter Schweinebraten mit Brauner Soße, dazu Semmelknödel und Weißkohlgemüse	Gemischtes Gulasch (R/S), Petersilienkartoffeln und Schwarzwurzelrahmgemüse	Lyoner – Wursttopf (G) mit Baguettebrötchen	
<b>Tagesgericht II</b>	Truthahnroulade mit Geflügelsoße, Kartoffelpüree und Gemüse Mischung "Leipziger Allerlei"	Gebratenes Rotbarschfilet mit Zitronensoße, Butterkartoffeln und würziges Mischgemüse	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" mit Geflügelsoße und Reis	Rinderroulade mit Rouladensoße, Eierspätzle (Knöpfle) und Apfelrotkohl	Geschmorte Hähnchenkeule süß-sauer, Bandnudeln und Gemüse Mischung mit Sprossen
<b>Nachspeise</b>	Obstsortiment Quarkspeise mit Waldbeeren Buttermilchdessert	Obstsortiment Quarkspeise mit Erdbeer und Knusper-Müsli Schokoladenpudding Apfelstreuselkuchen	Obstsortiment Helle Creme mit Aprikose Vanillepudding	Obstsortiment Joghurtquark mit Pflaumen Grießspeise Windbeutel	Obstsortiment Beeren-Haferflocken-Joghurt Buttermilchdessert
<b>Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)</b>	Rote Beete Salat mit Apfel Gebratene Putenbruststreifen mit Vollkornspiralen Obstsortiment	Curry-Kokos-Suppe mit Ingwer Geflügelspieß mit Hot-Tomatensoße, Vollkornreis und würziges Mischgemüse Obstsortiment	Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing Gebratene Rosmarin-Gnocchi mit Ratatouille Obstsortiment	Gemischter Bohnensalat Gebratenes Lachsfilet, Kartoffel-Gemüse-Pfanne und Kräuter-Dip Joghurtquark mit Pflaumen	Brokkolisuppe Kräuter-Rührei, dazu Kartoffelpüree und Spinat Beeren-Haferflocken-Joghurt

Zusätzlich bieten wir Ihnen täglich ein reichhaltiges Salatbuffet sowie eine vielfältige Auswahl an Kaltgetränken und Kaffeespezialitäten an.

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungen finden Sie auf den Aufstellern in Ihrer Truppenküche. Sprechen Sie bei Fragen gerne das Küchenpersonal an. Änderungen vorbehalten. Die Menüpläne sind auch im Internet verfügbar! QR-Code scannen.



(R): Rind (S): Schwein (G): Geflügel