



Verpflegungsmanagement
der Bundeswehr

Mittag vom 27.06.2022 bis 01.07.2022

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

	27.06.2022 Montag	28.06.2022 Dienstag	29.06.2022 Mittwoch	30.06.2022 Donnerstag	01.07.2022 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Frühlingsrolle mit Gemüse Fruchtkaltschale Zwiebelsuppe mit Käsechips	Lollo Bianco mit Preiselbeer- dressing, Fruchtkaltschale, Kürbiscremesuppe	Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing Fruchtkaltschale Maultaschensuppe	Gemischter Bohnensalat Tomaten-Gurken-Suppe (kalt) Champignoncremesuppe	Heringshappen in milder Joghurt-Dill-Salatcreme Gemüsesuppe
Fitnesskost	Gemüsepizza	Rinderfrikadelle, dazu Knoblauch mit Kräutern und Karotten-Sellerie-Gemüse	Mariniertes Hähnchenfilet mit Knoblauch, dazu Vollkornreis mit Petersilie und Wok-Gemüse	Fischpfanne mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln	Pfannkuchen, Käse/Spinat, dazu Zuckerschoten
Vegetarisches Gericht	Spaghetti mit Bolognese-Soße vegetarisch	Cannelloni (Teigrolle mit Frischkäse und Blattspinat) mit Arabiatasoße	Gefüllte Paprikaschote mit brauner Soße, dazu Petersilienkartoffeln	Gemüse-Rösti mit Knoblauchdip, dazu Salzkartoffeln	Eier in Senfsoße mit Gewürzgurken, dazu Schnittlauchkartoffeln
Tagesgericht I	Bohnenpotf mit Rindfleisch, dazu ein Baguettebrötchen	Schweinebraten mit Schweinebratensoße, dazu Eierspätzle (Knöpfe) und Apfelrotkohl	Rinderrahmgeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Makkaroni	Erbseintopf mit Geflügelwiener, dazu ein Vollkornbrötchen	
Tagesgericht II	Gegrillte Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Kartoffelgratin und gedünstetes Gartengemüse	Gebratenes Rotbarschfilet mit Joghurt Kräuter Creme, dazu Bratkartoffeln und Karotten- Sellerie-Gemüse	Schweineschnitzel "Cordon Bleu" mit Schweinebratensoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rahmwirsing	Schweinerückensteak mit Schweinebratensoße, dazu Ebly (Hartweizen) und gedünstete Schwarzwurzeln	Hähnchenfilet in Knusperpanade mit Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelrösti und Zuckerschoten
Nachspeise	Obstsortiment Melonenwürfel mit gebräunten Mandeln Mandarinen-Orangen-Quark Quark mit Früchten	Obstsortiment Helle Creme mit Kirschen Milchreis mit Früchten Marillenknödel mit Vanillesoße	Obstsortiment Quarkspeise mit Ananas und Mandeln Buttermilchdessert	Obstsortiment Buttermilch-Beeren-Mix Grießspeise Apfelstreuselkuchen	Obstsortiment Beeren-Haferflocken-Joghurt Schokoladenpudding
Fitness- vorschlag (ca. 700 kcal)	Zwiebelsuppe mit Käsechips Gemüsepizza Melonenwürfel mit gebräunten Mandeln	Lollo Bianco mit Dessing Rinderfrikadelle, dazu Kartoffelpüree mit Kräutern und Karotten-Sellerie-Gemüse Obstsortiment	Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing Mariniertes Hähnchenfilet, dazu Vollkornreis mit Petersilie und Wok-Gemüse Obstsortiment	Gemischter Bohnensalat Fischpfanne mit Gemüsestreifen, dazu Bandnudeln Buttermilch-Beeren-Mix	Gemüsesuppe Pfannkuchen, Käse/Spinat, dazu Zuckerschoten 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.



BUNDESWEHR

(R): Rind (S): Schwein (G): Geflügel