



Verpflegungsmanagement
der Bundeswehr

Mittag vom 08.08.2022 bis 12.08.2022

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

	08.08.2022 Montag	09.08.2022 Dienstag	10.08.2022 Mittwoch	11.08.2022 Donnerstag	12.08.2022 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Lollo Bianco mit Dressing Fruchtkaltschale Eierflockensuppe	Feldsalat mit Tomaten Fruchtkaltschale Lauchcremesuppe	Chicken-Nuggets (G) Fruchtkaltschale Klare Suppe mit Tortelloni	Eiersalat mit Stangenweißbrot Tomaten-Gurken-Suppe (kalt) Maiscremesuppe	Kichererbsensalat Spinatcremesuppe
Fitnesskost	Linsen-Curry-Eintopf mit Kokosmilch und Koriander, dazu ein Vollkornbrötchen	Gekochtes Rindfleisch mit Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln	Hähnchendöner mit scharfer Tomaten- und Joghurtsoße	Matjes mit Bohnensalat, dazu Petersilienkartoffeln	Kohlrabi-Karotten-Flan mit Kartoffeln
Vegetarisches Gericht	Gebratenes Soja-Steakly mit Arabiatasoße, Vollkornreis mit Kräutern und Pariser Karotten	Gemüse-Rösti, dazu Reis und Tomatenragout	Erbsen-Curry mit Soja- Geschnetzeltes, dazu Reis	Grüne Bandnudeln mit Gemüse	Ravioli mit Käsefüllung und Champignonrahmsoße
Tagesgericht I	Spaghetti mit Bolognese- Soße (R)	Gulasch (S) mit grünen Bohnen, Paprika und schwarzen Oliven, dazu bunte Spiralnudeln	Rinderfrikadelle mit brauner Soße, Kartoffelpüree und Steckrübgemüse	Schweinefleischspieß mit Paprikasoße, Ebly (Hartweizen) und Karotten-Sellerie-Gemüse	
Tagesgericht II	Gebratener Fleischkäse (S) mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Weißkohlgemüse	Seelachsfilet im Backteig mit Dillsoße, Petersilienkartoffeln und gedünstetes Gartengemüse	Schweineschnitzel "Cordon Bleu" Bratensoße mit Speck, Zwiebeln und Champignons, Schupfnudeln und Mandelbrokkoli	Lambraten mit Kräutern der Provence, dazu grüne Bandnudeln und Spargelgemüse	Gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter, dazu Djuvecreis und Zucchini-Gemüse
Nachspeise	Obstsortiment Erdbeer-Haferflocken-Joghurt Mousse au Cappuccino Vanillepudding	Obstsortiment Vanille-Joghurt-Creme mit Himbeerpüree Milchreis mit Früchten Rührkuchengebäck mit Fondant	Obstsortiment Buttermilch-Beeren-Mix Quark mit Früchten Schokoeisbecher	Obstsortiment Mousse au Chocolat Fruchtojoghurt Donuts	Obstsortiment Quarkspeise mit Ananas und Mandeln Schokoladenpudding
Fitness- vorschlag (ca. 700 kcal)	Lollo Bianco mit Dressing Linsen-Curry-Eintopf mit Kokosmilch und Koriander, dazu ein Vollkornbrötchen Erdbeer-Haferflocken-Joghurt	Feldsalat mit Tomaten Gekochtes Rindfleisch mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln Vanille-Joghurt-Creme mit Himbeerpüree	Klare Suppe mit Tortelloni Hähnchendöner mit scharfer Tomaten- und Joghurtsoße Buttermilch-Beeren-Mix	Maiscremesuppe mit Kokosmilch Matjes mit Bohnensalat, dazu Petersilienkartoffeln Obstsortiment	Kichererbsensalat Kohlrabi-Karotten-Flan mit Kartoffeln Obstsortiment

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