



Menüplan



Verpflegungsmanagement
der Bundeswehr

Mittag vom 22.08.2022 bis 26.08.2022

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

	22.08.2022 Montag	23.08.2022 Dienstag	24.08.2022 Mittwoch	25.08.2022 Donnerstag	26.08.2022 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Fruchtiger Geflügelsalat Fruchtkaltschale Kichererbsen-Gemüsesuppe	Rote Beete Salat mit Weißkäse Fruchtkaltschale Bihunsuppe (G)	Honigmelone m. Lachsschinken (S) Fruchtkaltschale Kartoffelschaumsuppe mit Kresse	Karotten-Kohlrabi-Salat Tomaten-Gurken-Suppe (kalt) Zwiebelsuppe mit Käsechips	Chicken-Nuggets mit Cocktaildip Champignonsuppe mit Petersilie
Fitnesskost	Vollkornspaghetti mit Tomaten-Spinatsoße	Kartoffelpuffer mit Lachs, Kräuterrahm und Karotten- Sellerie-Gemüse	Gefüllte Paprikaschote, dazu Vollkornreis und Tomatenragout	Eihälften mit Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln	Gemüse-Curry mit Putenbruststreifen, dazu Vollkornspiralen
Vegetarisches Gericht	Kartoffelauflauf mit Gemüse und Käse (vegetarische Moussaka), dazu Schwarzwurzeln	Blumenkohl-Käse-Medallion mit Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln	Kichererbsen-Kartoffeltopf mit Minze	Linseneintopf, dazu Baguettebrötchen	Pfannkuchen mit Gemüsefüllung und Kräuterrahm
Tagesgericht I	Bohnenpotf mit Rindfleisch, dazu ein Baguettebrötchen	Köttbullar (S) mit Preiselbeeren, dazu Makkaroni	Putencurry mit Schupfnudeln	Gyros (S) mit Zaziki, dazu Reis und Paprikagemüse	
Tagesgericht II	Currywurst (S), dazu Pommes frites und Brokkoliröschen	Sauerbraten (R) mit Sauerbratensoße, dazu Semmelknödel und Apfelrotkohl	Paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin und Romanescoröschen	Paniertes Schollenfilet mit Zitronensoße, Bratkartoffeln und gedünstete Karotten	Hackbraten (R/S) mit Schweinebratensoße, Kartoffelpüree und Erbsen
Nachspeise	Obstsortiment Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillejoghurt Mousse Blutorange Milchreis mit Früchten	Obstsortiment Zitronencreme Quark mit Früchten Bienenstich	Obstsortiment Vanille-Joghurt-Creme mit Himbeerpüree Fruchtjoghurt Schokoeisbecher	Obstsortiment Obstcocktail Grießspeise Rührkuchengebäck mit Fondant	Obstsortiment Schokoladenpudding
Fitness- vorschlag (ca. 700 kcal)	Kichererbsen-Gemüsesuppe Vollkornspaghetti mit Tomaten-Spinatsoße Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillejoghurt	Rote Beete Salat mit Weißkäse Kartoffelpuffer mit Lachs, Kräuterrahm und Karotten- Sellerie-Gemüse Obstsortiment	Kartoffelschaumsuppe mit Kresse Gefüllte Paprikaschote, dazu Vollkornreis und Tomatenragout Vanille-Joghurt-Creme	Karotten-Kohlrabi-Salat Eihälften mit Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln Obstcocktail	Champignonsuppe mit Petersilie Gemüse-Curry mit Putenbruststreifen, dazu Vollkornspiralen 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