



Menüvorschlag vom 07.06.2021 bis 11.06.2021

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	07.06.2021 Montag	08.06.2021 Dienstag	09.06.2021 Mittwoch	10.06.2021 Donnerstag	11.06.2021 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Frühlingsrolle mit Gemüse und Chilisoße „süß-sauer“ oder Fruchtkaltschale oder Bihunsuppe (G)	Gemüse-Käse-Salat oder Fruchtkaltschale oder Selleriecremesuppe	Calamariringe in Backteig mit Knoblauchdip oder Fruchtkaltschale oder Gemüsesuppe mit Ingwer	Farmersalat mit Stangenweißbrot oder Tomaten-Gurken-Suppe (kalt) oder Hühnernudelsuppe	Tomaten- u. Mozzarellascheiben mit Stangenweißbrot oder Kartoffelsuppe
Tagesgericht	Thunfischpizza	Schweinebraten mit Kidneybohnen, Mais und Paprika, Kräuterkartoffeln und Blattspinat	Schweineschnitzel mit Schinken, Tomate u. Käse überbacken, dazu Eby und Kohlrabigemüse	Gebratenes Kotelette (S) mit brauner Soße, Schupfnudeln und gedünstete Schwarzwurzeln	Zwiebelsteak (S) mit brauner Soße mit Kümmel, bunte Spiralnudeln und grüne Bohnen
Alternative (ohne Schwein)	Spaghetti und Tomatensoße mit Zucchini und Basilikum	Seelachsfilet mit Brokkoli und Käse, dazu Reis und gedünstetes Gartengemüse	Mariniertes Hähnchenfilet mit Knoblauch, dazu Vollkornreis mit Petersilie und Wokgemüse	Paniertes Schollenfilet mit Joghurt-Kräutercreme, Kartoffeln und geschmorte Zucchini	Hähnchenfrikadelle mit Geflügelsoße, Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Pariser Karotten
Gelände/Outdoor	Gegrillte Hähnchenkeule mit Pommes oder Kartoffelsalat, Erbsen oder Paprikagemüse	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch „Pichelsteiner Art“ und Vollkornbrötchen	Gulaschtopf (R) mit Kartoffeln und Baguettebrötchen	Putengeschnetzeltes mit Pilzen und Salzkartoffeln	
Vegetarisches Gericht	Milchreis mit Kirschen, Zimt und Zucker	Saftige Hirse-Käse-Schnitte mit Sahnesoße, dazu Kartoffelpüree	Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln	Scharfes Paprika-Kartoffel-Curry	Überbackene Pfannkuchen mit Blattspinatfüllung
Nachspeise	Helle Creme mit Mandarinen oder Schokoladenpudding	Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillejoghurt oder Windbeutel oder Fruchtjoghurt	Quark-Creme mit Obst oder Zitronencreme oder Götterspeise	Buttermilch-Beeren-Mix oder Marillenknödel mit Vanillesoße oder Grießspeise	Mousse Blutorange oder Buttermilchdessert
Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)	Bihunsuppe (G) Thunfischpizza Obst	Gemüse-Käse-Salat Gemüse Eintopf mit Rindfleisch „Pichelsteiner Art“ und Vollkornbrötchen Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillejoghurt	Gemüsesuppe mit Ingwer Mariniertes Hähnchenfilet mit Knoblauch, Vollkornreis mit Petersilie und Wokgemüse Quark-Creme mit Obst	Hühnernudelsuppe Scharfes Paprika-Kartoffel-Curry Buttermilch-Beeren-Mix	Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Stangenweißbrot Überbackene Pfannkuchen mit Blattspinatfüllung 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

