



Menüplan



Verpflegungsmanagement
der Bundeswehr

Mittag vom 30.05.2022 bis 03.06.2022

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

	30.05.2022 Montag	31.05.2022 Dienstag	01.06.2022 Mittwoch	02.06.2022 Donnerstag	03.06.2022 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Cevapcici (R) mit Chilidip Gemüsesuppe	Gurken- / Kidneybohnsalat mit Essig-Öl-Dressing Hühnernudelsuppe	Radieschensalat mit Frühlingszwiebel und Apfel Blumenkohlcremesuppe	Chinakohl mit Mandarinen- Joghurdressing Minestrone	Gnocchi mit Frischkäse- Kräuterfüllung und Spinatsoße Erbsencremesuppe
Fitnesskost	Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensoße	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Petersilien- kartoffeln und Wirsinggemüse	Burger mit Gemüsebratling	Fisch-Kartoffel-Curry mit Kerbel und Koriander	Brokkoli-Haselnuss-Ecken mit Honig-Senf dip, Sesamkartoffeln und gedünstetes Gartengemüse
Vegetarisches Gericht	Spaghetti mit Soja- Bolognese-Soße und Blumenkohlröschen	Gemüsestrudel mit brauner Soße und Reis	Schmorgemüse mit Tofu und Vollkornreis	Kohlroulade mit Füllung aus Soja- und Weizeneiweiß, Braune Soße und Reis	Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus, dazu Vanillesoße
Tagesgericht I	Schmorsteak (R) mit Steinpilzrahmsauce, gebackene Kartoffeln und dicke Bohnen	Gemischtes Gulasch (R/S), Nudeln "Penne Rigate" und Pariser Karotten	Zwiebelsteak (S) mit brauner Soße, Salzkartoffeln und Prinzessbohnen	Wurstgulasch mit Geflügellyoner, Farfalle und Kohlrabigemüse	
Tagesgericht II	Pizza mit Schinken (S) und Ananas	Gegrilltes Zanderfilet mit Dillsoße und Reis	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" mit Geflügelsoße, Kartoffelrösti und Kaisergemüse	Lammkeule mit Zwiebeln und Rosmarin, Farfalle und Ratatouillegemüse	Hähnchenfiletspieß mit scharfer Tomatensoße und Kartoffelkroketten
Nachspeise	Obstsortiment Quarkspeise mit Waldbeeren Vanille-Creme mit Apfelmus Schokoladenpudding	Obstsortiment Helle Creme mit Mango Fruchtjoghurt Blaubeermuffin	Obstsortiment Quarkspeise mit Honig Quark mit Früchten	Obstsortiment Himbeer-Joghurt Milchreis mit Früchten Apfelstreuselkuchen	Obstsortiment Kirschjoghurt mit Schokostreuseln Grießspeise
Fitness- vorschlag (ca. 700 kcal)	Gemüsesuppe Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensoße Vanille-Creme mit Apfelmus	Gurken- / Kidneybohnsalat mit Essig-Öl-Dressing Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Petersilien- kartoffeln und Wirsing, Obst	Radieschensalat mit Frühlingszwiebel und Apfel Burger mit Gemüsebratling Obstsortiment	Chinakohl mit Mandarinen- Joghurdressing Fisch-Kartoffel-Curry mit Kerbel und Koriander Himbeer-Joghurt	Erbsencremesuppe Brokkoli-Haselnuss-Ecken mit Honig-Senf dip, Sesamkartoffeln und gedünstetes Gartengemüse Kirschjoghurt mit Schokostreuseln

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