



Menüvorschlag vom 17.05.2021 bis 21.05.2021

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	17.05.2021 Montag	18.05.2021 Dienstag	19.05.2021 Mittwoch	20.05.2021 Donnerstag	21.05.2021 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Wurst-Käse-Salat (S) oder Erbsencremesuppe	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing oder Fleischklößchensuppe (S)	Karotten-Kohlrabi-Salat oder Gemüsebrühe mit Reis	Camembert mit Preiselbeeren oder Paprikasuppe mit Croutons	Gemischter Feinkostsalat mit Stangenweißbrot oder Gemüsesuppe mit Ingwer
Tagesgericht	Panierte Jagdwurstscheibe (S) mit Makkaroni und Letschogemüse	Rotbarschfilet, natur mit Salzkartoffeln und Linsen	Schweinesteak mit Bohnen-Pasta	Überbackene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Bandnudeln und Pariser Karotten	Schweinerückensteak an Champignon-Rahmsoße mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse
Alternative (ohne Schwein)	Tortelini m. Fleischfüllung (R), Tomatensoße und geschmorte Zucchini	Rinderbraten mit Soße, Kartoffel- oder Semmelknödel oder Schupfnudeln und Rahmwirsing	Hähnchenschnitzel „Cordon-Bleu“ mit Pfefferrahmsoße, Kartoffelkroketten und gedünstetes Gartengemüse	Gebratenes Lachsfilet mit Knoblauch-Kräuter Soße, dazu Kräuterkartoffeln und Blattspinat	Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Spargel und Koriander, Vollkornreis mit Petersilie
Gelände/ Outdoor	Putengeschnetzeltes mit Pilzen und Ebly (Hartweizen)	Feuriger Bohnen-Mais-Eintopf (S) mit Baguettebrötchen	Schaschlikpfanne (S) mit Zwiebeln und Paprika, dazu Spiralnudeln	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Gewürzgerken	
Vegetarisches Gericht	Würzig scharfer Hamburger (Gemüsebratling)	Kartoffel-Waldpilz-Auflauf	Ravioli mit Käsefüllung, Steinpilzrahmsoße und Romanescoröschen	Mediterrane Reispfanne	Frühlingsrolle mit Chilisoße „süß-sauer“ und Zuckerschoten
Nachspeise	Kirschjoghurt mit Schokostreuseln oder Vanillepudding	Quark mit Waldbeeren oder Streuselkuchen oder Karamellpudding	Mousse au Vanille oder Buttermilchdessert	Himbeer-Joghurt oder Blaubeermuffin oder Grießspeise	Quark mit Honig oder Fruchtjoghurt
Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)	Erbsencremesuppe Würzig scharfer Hamburger (Gemüsebratling) Kirschjoghurt mit Schokostreuseln	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing Rotbarschfilet, natur mit Salzkartoffeln und Linsen Obst	Karotten-Kohlrabi-Salat Schweinesteak mit Bohnen-Pasta Obst	Paprikasuppe mit Croutons Mediterrane Reispfanne Himbeer-Joghurt	Gemüsesuppe mit Ingwer Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Spargel und Koriander, Vollkornreis mit Petersilie 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