



Verpflegungsmanagement
der Bundeswehr

Mittag vom 20.06.2022 bis 24.06.2022

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

	20.06.2022 Montag	21.06.2022 Dienstag	22.06.2022 Mittwoch	23.06.2022 Donnerstag	24.06.2022 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Kartoffeltasche mit Frischkäse Cocktaildip, Fruchtkaltschale, Weiße Bohnensuppe	Feldsalat mit Honig-Senf- Dressing, Fruchtkaltschale, Soljanka (S)	Flammkuchen mit Schmand Speck (S) und Zwiebeln, Fruchtkaltschale, Gemüsesuppe	Blattsalat mit Aprikosen-Dressing Tomaten-Gurken-Suppe (kalt) Lauchcremesuppe	Kichererbsensalat Eierflockensuppe
Fitnesskost	Nudeln "Penne Rigate" mit Pilz-Gemüse-Soße	Hähnchenbrust in Kräutermarinade, Vollkorn-Fusilli und Zuckerschoten	Gebratenes Putensteak mit Curry-Schmand, Ebly (Hartweizen) und Brokkoliröschen	Gebratenes Lachsfilet mit gebackene Kartoffelscheiben und Karotten-Erbsen-Bohnen-Gemüse	Semmelknödel mi Pilzragout
Vegetarisches Gericht	Pizza Käse - Rucola	Blumenkohl-Curry mit Ananas- Mango-Chutney und Reis	Bunter Salatteller mit Frühlingsröllchen	Nudeln "Penne Rigate" Tomatensoße mit Zucchini und Basilikum	Saftige Karottenröstis mit Soße „süß-sauer“, Reis und geschmorte Zucchini
Tagesgericht I	Fleischklößchen (S) mit Kapernsoße, Salzkartoffeln und Pariser Karotten	Dicke Rippe (S) mit brauner Soße, Bratkartoffeln und Kohlrabigemüse	Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Gemüsemais	Putengeschnetzeltes, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Karotten-Erbsen-Bohnen- Gemüse	
Tagesgericht II	Truthahnroulade mit Geflügelsoße, Schupfnudeln und gebratener Grünkohl	Heringsfilet nach Matjesart mit Kräuter-Sahne-Soße und Bratkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" mit Steinpilzrahmsoße und Bandnudeln	Hackbraten (R/S) mit Schweinebratensoße, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Spargelgemüse	Geflügelspieß mit Geflügelsoße, Kartoffelkroketten und Blumenkohlröschen
Nachspeise	Obstsortiment Kirschjoghurt mit Schokostreusel Zitronencreme Grießspeise	Obstsortiment Joghurtquark mit Pflaumen Schokoladenpudding Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Obstsortiment Quarkspeise mit Apfelkompott und Haselnuss Helle Creme mit Kirschen Milchreis mit Früchten	Obstsortiment Mousse au Stracciatella Fruchtojoghurt Apfelstreuselkuchen	Obstsortiment Quark-Creme mit Obst Schokoladenpudding
Fitness- vorschlag (ca. 700 kcal)	Weiße Bohnensuppe Nudeln "Penne Rigate" mit Pilz- Gemüse-Soße Kirschjoghurt mit Schokostreusel	Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing Hähnchenbrust in Kräutermarinade, Vollkorn-Fusilli und Zuckerschoten Joghurtquark mit Pflaumen	Gemüsesuppe Gebratenes Putensteak mit Curry- Schmand, Ebly (Hartweizen) und Brokkoliröschen Obstsortiment	Blattsalat mit Aprikosen-Dressing Gebratenes Lachsfilet mit gebackenen Kartoffelscheiben und Karotten-Erbsen-Bohnen- Gemüse, Obst	Kichererbsensalat Semmelknödel mit Pilzragout Quark-Creme mit Obst

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