

Menüvorschlag vom 21.02.2022 bis 25.02.2022

Verpflegungsmanagement
der Bundeswehr

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	21.02.2022 Montag	22.02.2022 Dienstag	23.02.2022 Mittwoch	24.02.2022 Donnerstag	25.02.2022 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Fruchtiger Geflügelsalat oder Kichererbsen-Gemüsesuppe	Karotten-Kohlrabi-Salat oder Gemüsebrühe mit Reis	Gemischter Salat mit Weißkäse, Oliven und Peperoni oder Kartoffelschaumsuppe mit Kresse	Rote Beete Salat mit Weißkäse oder Fleischklößchensuppe (R/S)	Wurstsalat (S) mit Zwiebeln und Gewürzgurken oder Champignonsuppe
Tagesgericht	Bratwurst (S) mit Curryketchupsoße und Pommes frites	Lasagne mit Blattspinat-Lachssoße	Gebratenes Kotelette (S) mit Pfefferrahmsoße, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und grünen Bohnen	Gyros (S) mit Zaziki, Reis und Paprikagemüse	Hackbraten (R/S) mit Steinpilzrahmsoße, Kräuterkartoffeln und Pariser Karotten oder Romanescoröschchen
Alternative (ohne Schwein)	Truthahnroulade mit Geflügelsoße, Petersilienkartoffeln und Rosenkohl	Rinderschmorbraten mit Soße, dazu Semmelknödel und Apfelrotkohl	Hähnchenfilet in Knusperpanade mit Geflügelsoße, Schupfnudeln und Blumenkohlröschen	Kartoffelpuffer mit Lachs und Kräuterrahm, Karotten- Sellerie-Gemüse	Gemüse-Curry mit Putenbruststreifen und Vollkornspiralen
Gelände/Outdoor	Rindergeschnetzeltes mit Petersilienkartoffeln und gedünstete Schwarzwurzeln	Gemischtes Gulasch (R/S), dazu Nudeln "Penne Rigate" und Apfelrotkohl oder Erbsen	Putencurry mit Vollkornreis	Linseneintopf mit Wiener (S) oder Wiener (G) mit Baguettebrötchen	
Vegetarisches Gericht	Vollkornspaghetti mit Tomaten-Spinatsoße	Eihälften auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatenragout und Vollkornreis	Nudel-Paprika-Gratin mit Tofu	Kartoffelauflauf mit Gemüse und Käse (vegetarische Moussaka)
Nachspeise	Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillejoghurt oder Quark mit Früchten	Zitronencreme oder Bienenstich oder Grießspeise	Vanille-Joghurt-Creme mit Himbeerpüree oder Fruchtjoghurt	Obstcocktail oder Rührkuchengebäck mit Fondant oder Buttermilchdessert	Pfirsichquark mit Mandeln oder Milchreis mit Früchten
Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)	Kichererbsen-Gemüsesuppe Vollkornspaghetti mit Tomaten-Spinatsoße Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillejoghurt	Karotten-Kohlrabi-Salat Eihälften auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln Obst	Kartoffelschaumsuppe m. Kresse Gefüllte Paprikaschote mit Tomatenragout und Vollkornreis Vanille-Joghurt-Creme mit Himbeerpüree	Rote Beete Salat mit Weißkäse Kartoffelpuffer mit Lachs und Kräuterrahm, Karotten-Sellerie-Gemüse Obstcocktail	Champignonsuppe Gemüse-Curry mit Putenbruststreifen und Vollkornspiralen Pfirsichquark mit Mandeln

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