



Menüplan



Mittag vom 05.10.2026 bis 09.10.2026

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

	05.10.2026 Montag	06.10.2026 Dienstag	07.10.2026 Mittwoch	08.10.2026 Donnerstag	09.10.2026 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Eiersalat mit Stangenweißbrot Weiße Bohnensuppe	Karotten-Kohlrabi-Salat Fadennudelsuppe	Feldsalat mit Roten Linsen Selleriecremesuppe	Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Stangenweißbrot Flädlesuppe	Gurken-/Kidneybohnen Salat mit Essig-Öl-Dressing Zwiebelsuppe mit Käsechips
Fitnesskost	Pizza mit Putenfleisch, Zwiebeln und Blattspinat	Schweinebraten unter einer Kräuterkruste, dazu Petersilien- kartoffeln und Mandelbrokkoli	Gemüsepfanne mit Kräutern und Joghurdip, dazu Rosmarinkartoffeln	Lachs-Burger	Wokpfanne mit Chinakohl, Ingwer und Honig, dazu Paprikareis
Vegetarisches Gericht	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße, dazu Ebly (Hartweizen)	Soja-Geschnetzeltes mit Zwie- beln, Champignons, Petersilien- kartoffeln und Mandelbrokkoli	Milchreis mit Zimt-Zucker und heißen Kirschen	Spaghetti mit Tomatensoße mit Soja "Bolognese Art", dazu gedünstete Schwarzwurzeln	
Tagesgericht I	Rindfleischstreifen mit Balsamico und Preiselbeeren, dazu Makkaroni und Blumenkohlröschen	Gemischtes Gulasch (R/S) mit Zwiebeln und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli	Bohnenpot mit Rindfleisch, dazu Brötchen	Geflügel-Lyoner in Rahmsoße, dazu Kartoffelpüree mit Kräutern und gedünstete Schwarzwurzeln	
Tagesgericht II	Panierte Jagdwurstscheibe (S) mit Tomatensoße, dazu Makkaroni und Blumenkohlröschen	Gedünstetes Schollenfilet mit Kapernsoße, dazu Reis und Tomaten-Zwiebeln-Kapern- Gemüse	Paniertes Putenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Eierspätzle (Knöpfle) und Mais-Karotten- Erbsengemüse	Grillrippe (S) mit brauner Soße, dazu Kartoffelpüree mit Kräutern und Wirsing-Rahmgemüse	Gegrillte Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Kartoffelkroketten und würziges Mischgemüse
Nachspeise	Obstsortiment Cappuccinodessert	Obstsortiment Berliner Quarkspeise mit Apfelkompott und Haselnuss	Obstsortiment Helle Creme mit Mandarinen	Obstsortiment Birnenwürfel mit gebräunten Mandeln Marmorkuchen	Obstsortiment Joghurtquark mit Pflaumen
Fitness- vorschlag (ca. 700 kcal)	Weiße Bohnensuppe Pizza mit Putenfleisch, Zwiebeln und Blattspinat Obstsortiment	Karotten-Kohlrabi-Salat Schweinebraten unter einer Kräuterkruste, dazu Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli Obstsortiment	Feldsalat mit roten Linsen Gemüsepfanne mit Kräutern und Joghurdip, dazu Rosmarinkartoffeln Obstsortiment	Flädlesuppe Lachs-Burger Birnenwürfel mit gebräunten Mandeln	Zwiebelsuppe mit Käsechips Wokpfanne mit Chinakohl, Ingwer und Honig, dazu Paprikareis Joghurtquark mit Pflaumen

Zusätzlich bieten wir Ihnen täglich ein reichhaltiges Salatbuffet sowie eine vielfältige Auswahl an Kaltgetränken und Kaffeespezialitäten an.

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung finden Sie auf den Aufstellern in Ihrer Truppenküche. Sprechen Sie bei Fragen gerne das Küchenpersonal an. Änderungen vorbehalten. Die Menüpläne sind für Bundeswehrangehörige im Extranet verfügbar! QR-Code scannen. Detaillierte Informationen zum Speiseangebot finden Sie im Intranet unter: <https://vpfl.bundeswehr.org/ITUKundeninfo/>



(R): Rind (S): Schwein (G): Geflügel