



Menüplan



Mittag vom 12.10.2026 bis 16.10.2026

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

	12.10.2026 Montag	13.10.2026 Dienstag	14.10.2026 Mittwoch	15.10.2026 Donnerstag	16.10.2026 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Wurst-Käse-Salat (S) Brokkoli-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mandeln	Chicken Nuggets mit Cocktaildip Gemüsebrühe mit Reis	Feldsalat mit Tomaten und Sonnenblumenkernen Spinatcremesuppe	Eisbergsalat mit Karottenstreifen Saure-Sahne-Dressing Brätpätzlesuppe (R/S)	Gemüse-Käse-Salat Paprikasuppe mit Croutons
Fitnesskost	Gyros (S) mit Zaziki, dazu Vollkornreis und Paprikagemüse	Gebratenes Rotbarschfilet mit Rosmarin, dazu Salzkartoffeln und Linsengemüse	Gebatene Gnocchi mit Tomaten, Erbsen und Frühlingszwiebeln	Rinderschmorsteak mit Kichererbsen, dazu Petersilienkartoffeln Zuckerschoten	Pfannkuchen-Wrap mit Gemüse und Senfdip
Vegetarisches Gericht	Gemüsestrudel mit brauner Soße, dazu Kräuterkartoffeln und Mediterranes Gemüse	Frikadelle auf Weizenbasis mit Arabiatasoße, dazu Salzkartoffeln	Zwiebelkuchen	Kartoffelauflauf mit Gemüse und Käse, dazu Tomatenragout	
Tagesgericht I	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Spargel, dazu Vollkornreis	Erbseneintopf mit Wiener (S) / Geflügelwiener, dazu Brötchen	Pikantes Rindfleisch mit Couscous und Kaisergemüse	Putenrahmgeschnetzeltes mit Makkaroni und Zuckerschoten	
Tagesgericht II	Lasagne al Forno mit Rindfleisch	Glasierter Schweinebraten mit Schweinebratensoße, dazu Semmelknödel und Weißkohlgemüse mit Speck (S) und Zwiebeln	Hähnchenfilet in Knusperpanade mit Curryrahmsoße, dazu würzige Kartoffelwedges und Kaisergemüse	Gedünstetes Alaskaseelachsfilet, mit helle Soße mit Gemüsestreifen, dazu Petersilienkartoffeln	Gebratenes Kotelett (S) mit Kräuterbutter, dazu Kartoffel-Erbsen-Püree
Nachspeise	Obstsortiment Helle Creme mit Kirschen	Obstsortiment Mousse au Stracciatella Schokomuffin	Obstsortiment Quarkspeise mit Trauben	Obstsortiment Quarkspeise mit Honig Apfelstrudel mit Vanillesoße	Obstsortiment Erdbeer-Haferflocken-Joghurt
Fitness-vorschlag (ca. 700 kcal)	Brokkoli-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mandeln Gyros (S) mit Zaziki, dazu Vollkornreis und Paprikagemüse Obstsortiment	Gemüsebrühe mit Reis Gebratenes Rotbarschfilet mit Rosmarin, Salzkartoffeln und Linsengemüse Obstsortiment	Feldsalat mit Tomaten und Sonnenblumenkernen Gebatene Gnocchi mit Tomaten, Erbsen und Frühlingszwiebeln Quarkspeise mit Trauben	Eisbergsalat mit Karottenstreifen, Saure Sahne Dressing Rinderschmorsteak mit Kichererbsen und Petersilienkartoffeln Zuckerschoten Obstsortiment	Paprikasuppe mit Croutons Pfannkuchen-Wrap mit Gemüse und Senfdip Erdbeer-Haferflocken-Joghurt

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