

Menüplan



Mittag vom 19.10.2026 bis 23.10.2026

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

	19.10.2026 Montag	20.10.2026 Dienstag	21.10.2026 Mittwoch	22.10.2026 Donnerstag	23.10.2026 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Gemischter Bohnensalat Klare Suppe mit Gemüwestreifen und Nudeln	Gemischter Salat mit Weißkäse, Oliven und Peperoni Kohlrabi-cremesuppe	Radieschensalat mit Frühlingszwiebeln und Apfel Champignonsuppe mit Petersilie	Chicken Nuggets mit Knoblauchdip Gemüsesuppe	Karotten-Rucola-Salat mit Joghurt- Dressing Minestrone
Fitnesskost	Gemüse-Curry mit Tofu, dazu Joghurt-Chilisauce und Vollkornreis mit Petersilie	Kartoffelpuffer mit Lachs und Kräuterrahm, dazu Karotten- Sellerie-Gemüse	Geflügelstreifen in Rucolasauce, dazu Tomaten-Bandnudeln	Gebratenes Putensteak mit Kapernsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Pariser Karotten	Kichererbsen- Kartoffelpfanne, dazu Vollkornbrötchen
Vegetarisches Gericht	Cannelloni mit Käsesauce	Bunte Gemüse-Couscous Pfanne	Steckrüben Risotto	Schupfnudelmüsespfanne	
Tagesgericht I	Wirsingintopf mit Metten und Kasseler (S), dazu Brötchen	Schweinerahmgulasch mit Schupfnudeln und Rotkohl	Kohlrabi-Kartoffelintopf mit Rindfleisch, dazu Brötchen	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Gewürzgurken, dazu Reis und Pariser Karotten	
Tagesgericht II	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, dazu Kartoffelrösti und Gemüsemix mit Kokosmilch	Sauerbraten (R) mit Sauerbratensoße, dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl	Schweineschnitzel (Cordon Bleu) mit Zwiebelsauce, dazu gebackene Kartoffeln und Dicke Bohnen	Paniertes Schollenfilet mit Joghurt-Kräuter-Creme, dazu Reis und Gurken- Rahmgemüse	Hackbraten (R/S) mit Schweinebratensoße, dazu Eierspätzle und Kürbisgemüse
Nachspeise	Obstsortiment Joghurt mit Apfelmus	Obstsortiment Kaiserschmarrn mit Apfelmus Joghurt mit Himbeeren	Obstsortiment Helle Creme mit Aprikosen	Obstsortiment Streuselkuchen Quarkspeise mit Pfirsich und Mandeln	Obstsortiment Birne mit Mousse au Chocolat
Fitness- vorschlag (ca. 700 kcal)	Gemischter Bohnensalat Gemüse-Curry mit Tofu, dazu Joghurt-Chilisauce und Vollkornreis mit Petersilie Joghurt mit Apfelmus	Gemischter Salat mit Weißkäse, Oliven und Peperoni Kartoffelpuffer mit Lachs und Kräuterrahm, dazu Karotten- Sellerie-Gemüse Joghurt mit Himbeeren	Champignonsuppe mit Petersilie Geflügelstreifen in Rucolasauce, dazu Tomaten-Bandnudeln Obstsortiment	Gemüsesuppe Gebratenes Putensteak mit Kapersauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Pariser Karotten Obstsortiment	Karotten-Rucola-Salat mit Joghurt-Dressing Kichererbsen-Kartoffelpfanne, dazu Vollkornbrötchen Birne mit Mousse au Chocolat

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