

# Menüplan



## Mittag vom 26.10.2026 bis 30.10.2026

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

|                                        | 26.10.2026<br>Montag                                                                                                           | 27.10.2026<br>Dienstag                                                                                                        | 28.10.2026<br>Mittwoch                                                                        | 29.10.2026<br>Donnerstag                                                                                         | 30.10.2026<br>Freitag                                                                                             |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vorspeise oder Vorsuppe</b>         | Rote Beete Salat mit Apfel<br>Hühnernudelsuppe                                                                                 | Bruschetta mit Käse u. Tomate<br>Curry-Kokos-Suppe mit Ingwer                                                                 | Gemischter Bohnensalat<br>Gemüsebrühe mit Reis und Erbsen                                     | Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing<br>Klare Suppe mit geröstetem Grieß                                            | Rotkohlsalat mit Apfel und Kürbiskernen<br>Brokkolisuppe                                                          |
| <b>Fitnesskost</b>                     | Gebratene Putenbruststreifen mit Gemüse, dazu Vollkornspiralen und grüne Bohnen                                                | Geflügelspieß mit Hot-Tomatensoße, dazu Vollkornreis mit Petersilie und Erbsen                                                | Gebratene Rosmarin Gnocchi mit Ratatouille                                                    | Fisch-Kartoffel-Curry mit Kerbel und Koriander                                                                   | Kräuter-Rührei, dazu Kartoffelpüree und Spinat                                                                    |
| <b>Vegetarisches Gericht</b>           | Pizza mit Wirsingkohl                                                                                                          | Mediterrane Eblypfanne mit Gemüse und Knoblauchdip                                                                            | Gemüse Reis Medaillon mit Chilidip, dazu Pommes frites                                        | Pfannkuchen-Wrap mit Gemüse, dazu Gemüsemais                                                                     |                                                                                                                   |
| <b>Tagesgericht I</b>                  | Linseneintopf mit Wiener (S) / Geflügelwiener, dazu Brötchen                                                                   | Rinderrahmgeschnetztes mit Vollkornreis mit Petersilie und Erbsen                                                             | Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch, dazu Brötchen                                       | Gebratenes Hähnchenfleisch in pikanter Soße, dazu Gabelspaghetti und Gemüsemais                                  | Rinderfrikadelle mit Pfefferrahmsoße, dazu Kräuterkartoffeln und Asiatische Gemüsemischung                        |
| <b>Tagesgericht II</b>                 | Bratwurst (S) mit Schweinebratensoße, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Weinsauerkraut                                  | Gegrilltes Zanderfilet mit Dillsoße, Bouillontkartoffeln und Zucchini-Cocktailtomaten-Gemüse                                  | Hähnchenschnitzel (Cordon Bleu) mit Champignonrahmsoße, dazu Pommes frites und Kohlrabigemüse | Knoblauchsteak (S) mit gedünsteten Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Kartoffelgratin und Zuckerschoten            |                                                                                                                   |
| <b>Nachspeise</b>                      | Obstsortiment<br>Quarkspeise mit Erdbeeren und Knuspermüsli                                                                    | Obstsortiment<br>Rote Grütze mit Vanillesoße<br>Apfelstreuselkuchen                                                           | Obstsortiment<br>Helle Creme mit Aprikose                                                     | Obstsortiment<br>Windbeutel<br>Joghurtquark mit Pflaumen                                                         | Obstsortiment<br>Beerenobst-Haferflocken-Joghurt                                                                  |
| <b>Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)</b> | Rote Beete Salat mit Apfel<br>Gebratene Putenbruststreifen mit Gemüse, dazu Vollkornspiralen und grüne Bohnen<br>Obstsortiment | Curry-Kokos-Suppe mit Ingwer<br>Geflügelspieß, Hot-Tomaten-Soße, dazu Vollkornreis mit Petersilie und Erbsen<br>Obstsortiment | Gemischter Bohnensalat<br>Gebratene Rosmarin Gnocchi mit Ratatouille<br>Obstsortiment         | Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing<br>Fisch-Kartoffel-Curry mit Kerbel und Koriander<br>Joghurtquark mit Pflaumen | Maiscremesuppe mit Kokosmilch<br>Kräuter-Rührei, dazu Kartoffelpüree und Spinat<br>Beerenobst-Haferflocken-Johurt |

**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 finden Sie im Intranet unter: <https://vpfl.bundeswehr.org/ITUKundeninfo/>



(R): Rind (S): Schwein (G): Geflügel