

Verpflegungsmanagement der Bundeswehr

Mittag vom 02.11.2026 bis 06.11.2026

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

	02.11.2026 Montag	**03.11.2026 Dienstag**	**04.11.2026 Mittwoch**	**05.11.2026 Donnerstag**	**06.11.2026 Freitag**
Vorspeise oder Vorsuppe	Lollo Bianco mit Preiselbeerdressing Lauchcremesuppe	Feldsalat mit Tomaten und Sonnenblumenkernen Fleischklößchensuppe (S)	Eiersalat mit Stangenweißbrot Klare Suppe mit Gemüsestreifen und Nudeln	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Maiscremesuppe mit Kokosmilch	Kichererbsensalat Leberspätzlesuppe (S)
Fitnesskost	Linsen-Curry-Eintopf mit Kokosmilch und Koriander, dazu ein Vollkornbrötchen	Gekochtes Rindfleisch mit Kräutersoße, dazu Petersilien-kartoffeln	Hähnchendöner mit scharfer Tomaten- und Joghurtsoße	Heringsfilet nach Matjesart mit Bohnensalat, dazu Schnittlauchkartoffeln	Kohlrabi-Karotten-Flan mit Kartoffeln
Vegetarisches Gericht	Frikadelle auf Weizenbasis mit Kürbissoße, dazu Bratkartoffeln und Romanescoröschen	Gemüse-Rösti mit Käserahmsoße, dazu Farfalle	Bunte Gemüse-Couscous-Pfanne	Gemüseauflauf mit Weißkäse und Paprika-Champignonsoße	
Tagesgericht I	Spaghetti mit Bolognese-Soße (R)	Scharfer Eintopf mit Hähnchenfleisch und Erbsen, dazu ein Roggenbrötchen	Rinderrahmgeschnetzeltes mit Reis und Dicke Bohnen	Karotteneintopf mit Rindfleisch, dazu Roggenbrötchen	Zwiebelsteak (S) mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Mediterranes Gemüse
Tagesgericht II	Gebratener Fleischkäse (S) mit Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Weißkohlgemüse mit Speck und Zwiebeln	Paniertes Rotbarschfiletfilet mit Remoulade, dazu Petersilienkartoffeln und gedünstete Karotten	Schweineschnitzel "Cordon Bleu" mit Schweinebratensoße, dazu Kartoffelkroketten und Steckrübengemüse	Kasseler(S) mit brauner Soße mit Kümmel, dazu Semmelknödel und Wirsing-Rahmgemüse	
Nachspeise	Obstsortiment Joghurt mit Himbeeren	Obstsortiment Buttermilch-Beeren-Mix Berliner	Obstsortiment Helle Creme mit Aprikosen	Obstsortiment Mousse au Chocolat Marmorkuchen	Obstsortiment Quarkspeise mit Ananas und Mandeln
Fitness-vorschlag (ca. 700 kcal)	Lollo Bianco mit Preiselbeerdressing Linsen-Curry-Eintopf mit Kokosmilch und Koriander, dazu ein Vollkornbrötchen Joghurt mit Himbeeren	Feldsalat mit Tomaten und Sonnenblumenkernen Gekochtes Rindfleisch mit Kräutersoße, dazu Petersilien-kartoffeln Buttermilch-Beeren-Mix	Klare Suppe mit Gemüsestreifen und Nudeln Hähnchendöner mit scharfer Tomaten- und Joghurtsoße Obstsortiment	Maiscremesuppe mit Kokosmilch Heringsfilet nach Matjesart mit Bohnensalat, dazu Schnittlauchkartoffeln Obstsortiment	Kichererbsensalat Kohlrabi-Karotten-Flan mit Kartoffeln Obstsortiment

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

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung finden Sie auf den Aufstellern in Ihrer Trupppenküche. 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/

BUNDESWEHR

(R): Rind (S): Schwein (G): Geflügel