Menüplan

Verpflegungsmanagement der Bundeswehr

Mittag vom 16.11.2026 bis 20.11.2026

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

	16.11.2026 Montag	**17.11.2026 Dienstag**	**18.11.2026 Mittwoch**	**19.11.2026 Donnerstag**	**20.11.2026 Freitag**
Vorspeise oder Vorsuppe	Fruchtiger Geflügelsalat mit Stangenweißbrot Kartoffelschaumsuppe mit Kresse	Rote Bete Salat mit Weißkäse Bihuhnsuppe (G)	Karotten-Kohlrabi-Salat Zucchinicremesuppe	Chinakohl mit Mandarinen-Joghurtdressing Tomaten-Gurken-Suppe (kalt) Zwiebelsuppe mit Käsechips	Soja-Nuggets mit Soße "süß-sauer" Kichererbsen-Gemüsesuppe
Fitnesskost	Gemüse-Curry mit Putenbruststreifen, dazu Vollkornspiralnudeln	Kartoffelpuffer mit Lachs und Kräuterrahm, dazu Karotten-Sellerie-Gemüse	Kräuter-Rührei, dazu Blattspinat mit Rahm und Salzkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote mit brauner Soße, dazu Vollkornreis und Tomatenragout	Vollkornspaghetti mit Tomaten-Spinatsoße
Vegetarisches Gericht	Kartoffelauflauf mit Gemüse und Käse	Blumenkohl-Käse-Medallion mit Knoblauch-Kräuter Soße, dazu Ebly (Hartweizen) und Karotten-Sellerie-Gemüse	Milchreis mit Zimt-Zucker und heißen Pflaumen	Soja-Geschnetzeltes in Erbsen-Kokossoße, dazu Petersilienkartoffeln und Romanescoröschen	
Tagesgericht I	Bohneneintopf mit Rindfleisch, dazu Brötchen	Putengeschnetzeltes in Ananas-Paprikasoße, dazu Ebly(Hartweizen)	Rindergulasch mit Zwiebeln, dazu Schupfnudeln und Rosenkohl	Chop Suey mit Putenstreifen, dazu Vollkornreis	Gebratenes Putensteak mit Champignonrahmsoße, dazu Kartoffelgemüse und Letschogemüse
Tagesgericht II	Currywurst (S) mit Pommes frites, dazu Kaisergemüse	Rinderroulade mit pikanter Soße, dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl	Paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße, dazu Schupfnudeln und Rosenkohl	Gedünstetes Alaskaseelachsfilet mit Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatenragout	
Nachspeise	Obstsortiment Quarkspeise mit Heidelbeeren	Obstsortiment Rote Grütze mit Vanillesoße Donuts	Obstsortiment Mousse au Stracciatella	Obstsortiment Quarkspeise mit Mango und Knusper-Müsli Bienenstich	Obstsortiment Helle Creme mit Kirschen
Fitness-vorschlag (ca. 700 kcal)	Kartoffelschaumsuppe mit Kresse Gemüse-Curry mit Putenbruststreifen, dazu Vollkornspiralnudeln Quarkspeise mit Heidelbeeren	Rote Bete Salat mit Weißkäse Kartoffelpuffer mit Lachs und Kräuterrahm, dazu Karotten-Sellerie-Gemüse Obstsortiment	Karotten-Kohlrabi-Salat Kräuter-Rührei, dazu Blattspinat mit Rahm und Salzkartoffeln Obstsortiment	Chinakohl mit Mandarinen-Joghurtdressing Gefüllte Paprikaschote mit brauner Soße, dazuVollkornreis und Tomatenragut Quarkspeise mit Erdbeeren und Knusper-Müsli	Brokkoli-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mandeln Vollkornspaghetti mit Tomaten-Spinatsoße 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