Menüplan

Verpflegungsmanagement der Bundeswehr

Mittag vom 23.11.2026 bis 27.11.2026

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

	23.11.2026 Montag	**24.11.2026 Dienstag**	**25.11.2026 Mittwoch**	**26.11.2026 Donnerstag**	**27.11.2026 Freitag**
Vorspeise oder Vorsuppe	Cevapcici (R) mit Chilidip Weiße Bohnensuppe	Gurken- / Kidneybohnensalat mit Essig-Öl-Dressing Hühnernudelsuppe	Radieschensalat mit Frühlingszwiebeln und Apfel Selleriecremesuppe	Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing Minestrone	Kichererbsen mit Frühlingszwiebeln und Weißkäse Gemüsesuppe
Fitnesskost	Brokkoli-Haselnuss-Ecken mit Honig-Senfdip, dazu Sesamkartoffeln und Prinzessbohnen	Putenbraten mit Geflügelsoße, dazu grüne Bandnudeln und Karotten-Erbsen-Bohnen-Gemüse	Veggie-Burger mit Gemüsebratling und frischem Salat	Fisch-Kartoffel-Curry mit Kerbel und Koriander	Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensoße
Vegetarisches Gericht	Gemüsestrudel mit brauner Soße, dazu Sesamkartoffeln und Prinzessbohnen	Kichererbseneintopf, dazu Fladenbrot	Hirse-Käse-Schnitte mit Heller Soße mit Gemüsestreifen, dazu Reis und Zucchinigemüse	Tofu Pfanne mit Kokosmilch, dazu Spiralnudeln	
Tagesgericht I	Putenrahmgeschnetzeltes, dazu Makkaroni und Paprikagemüse	Klopse "Königsberger Art" (S) mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln, und Karotten-Erbsen-Bohnen-Gemüse	Gemüseeintopf mit Rindfleisch "Pichelsteiner Art", dazu Roggenbrötchen	Geflügel-Lyoner in Rahmsoße, dazu Spiralnudeln und Kohlrabigemüse	Schweinefleischspieß mit Schweinebratensoße, Bratkartoffeln und Kürbisgemüse
Tagesgericht II	Pizza mit Schinken (S) und Ananas	Gegrilltes Zanderfilet mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurken-Rahmgemüse	Hähnchenfilet in Knusperpanade mit Geflügelsoße, dazu Kartoffel-Kroketten und Leipziger Allerlei	Rinderbraten mit Rinderbratensoße, dazu Kartoffelgratin und Weinsauerkraut	
Nachspeise	Obstsortiment Quarkspeise mit Mango-Trauben	Obstsortiment Helle Creme mit Mandarinen Blaubeermuffin	Obstsortiment Birnenwürfel mit gebräunten Mandeln	Obstsortiment Apfelstreuselkuchen Joghurt mit Himbeeren	Obstsortiment Zitronencreme
Fitness-vorschlag (ca. 700 kcal)	Weiße Bohnensuppe Brokkoli-Haselnuss-Ecken mit Honig-Senfdip, dazu Sesamkartoffeln und Prinzessbohnen Quarkspeise mit Mango-Trauben	Gurken- / Kidneybohnensalat mit Essig-Öl-Dressing Putenbraten mit Geflügelsoße, dazu grüne Bandnudeln und Karotten-Erbsen-Bohnen-Gemüse Obstsortiment	Radieschensalat mit Frühlingszwiebeln und Apfel Veggie-Burger mit Gemüsebratling und frischem Salat Birnenwürfel mit gebräunten Mandeln	Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing Fisch-Kartoffel-Curry mit Kerbel und Koriander Joghurt mit Himbeeren	Gemüsesuppe Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensoße Obstsortiment

Zusätzlich bieten wir Ihnen tägliches Salatbüffet 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/

BUNDESWEHR

(R): Rind (S): Schwein (G): Geflügel