



Menüplan



Mittag vom 30.03.2026 bis 03.04.2026

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

	30.03.2026 Montag	31.03.2026 Dienstag	01.04.2026 Mittwoch	02.04.2026 Donnerstag	03.04.2026 Freitag	Karfreitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Wurst-Käse-Salat (S) mit Zwiebeln und Gewürzgurke Blumenkohlcremesuppe mit Petersilie	Rote Bete Salat mit Apfel Hühnernudelsuppe	Kichererbsensalat Ananas-Mango Maiscremesuppe mit Kokosmilch	Soja-Nuggets "süß-sauer" Kichererbsen-Gemüsesuppe	<p>Feiertag Bitte beachten Sie die lokalen Aushänge!</p>	
Fitnesskost	Vollkorn-Gemüse-Pasta mit Zitronen-Thymiansoße, dazu Kohlrabigemüse	Rinderroulade mit Gemüsesud, dazu Petersilienkartoffeln und Romanescoröschen	Hähnchenbrust mit Joghurdip mit Curcuma und Koriander, dazu buntes Linsen-Gemüse	Gedünstetes Alaskaseelachsfilet mit Zitronensoße mit Dill, dazu Salzkartoffeln und Erbsen		
Vegetarisches Gericht	Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus, dazu Vanillesoße	Gemüseauflauf mit Weißkäse	Brokkoli-Haselnuss-Ecken mit Sauerrahmdip, dazu Bratkartoffeln	Zwiebelkuchen		
Tagesgericht I	Chop Suey mit Putenstreifen, dazu bunte Spiralnudeln und Kohlrabigemüse	Kartoffeleintopf mit Geflügel-Bockwurst, dazu Brötchen	Rindergulasch mit Weinsauerkraut und Rahm, dazu Nudeln "Penne Rigate" und Pariser Karotten	Putengeschnetzeltes in Ananas-Paprikasoße, dazu Kräuterreis und Kaisergemüse		
Tagesgericht II	Pizza mit Salami und Schinken (R/S)	Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter, dazu Reis und Romanescoröschen	Paniertes Schweineschnitzel, Bratensoße mit Speck, Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln und Pariser Karotten	Currywurst (S) mit Pommes frites und Kaisergemüse		
Nachspeise	Obstsortiment Joghurt mit Heidelbeeren	Obstsortiment Mousse au Chocolat Donuts	Obstsortiment Joghurt mit Kirschen und Schokostreuseln	Obstsortiment Zitronencreme Marmorkuchen		
Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)	Blumenkohlcremesuppe Vollkorn-Gemüse-Pasta mit Zitronen-Thymiansoße, dazu Kohlrabigemüse Joghurt mit Heidelbeeren	Rote Bete Salat mit Apfel Rinderroulade mit Gemüsesud, dazu Petersilienkartoffeln und Romanescoröschen Obstsortiment	Maiscremesuppe mit Kokosmilch Hähnchenbrust mit Joghurdip mit Curcuma und Koriander, buntes Linsengemüse Joghurt mit Kirschen und Schokostreuseln	Kichererbsen-Gemüsesuppe Gedünstetes Alaskaseelachsfilet Zitronensoße mit Dill Salzkartoffeln und Erbsen Obstsortiment		

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