



# Menüplan



## Mittag vom 06.04.2026 bis 10.04.2026

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

	06.04.2026 Montag	Ostermontag	07.04.2026 Dienstag	08.04.2026 Mittwoch	09.04.2026 Donnerstag	10.04.2026 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	<p>Feiertag</p> <p>Bitte beachten Sie die lokalen Aushänge!</p>		Feldsalat mit Tomaten und Sonnenblumenkernen Grießklöschensuppe	Karotten-Kohlrabi-Salat Selleriecremesuppe	Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Stangenweißbrot Flädlesuppe	Couscous Mango Salat Paprikasuppe mit Croutons
Fitnesskost			Gebratene Gnocchi mit Tomaten, Erbsen und Frühlingzwiebeln	Schweinebraten unter einer Kräuterkruste, dazu Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli	Lachs-Burger	Pfannkuchen-Wrap mit Gemüse und Senfdip
Vegetarisches Gericht			Milchreis mit Zimt-Zucker	Soja-Geschnetzeltes mit Zwiebeln und Champignons, Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	
Tagesgericht I			Rinderfrikadelle mit Rinderbratensoße, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Erbsen-Maisgemüse	Pikantes Rindfleisch, dazu Couscous und gedünstete Karotten	Geflügel-Lyoner in Rahmsoße, dazu bunte Spiralnudeln und Blumenkohlröschen	
Tagesgericht II			Pizza mit Salami und Schinken (R/S)	Paniertes Putenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gedünstete Karotten	Sauerbraten mit Sauerbratensoße, dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl	Gegrillte Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Pommes frites und Gemüsemais
Nachspeise			Obstsortiment Berliner Quarkspeise mit Apfelkompott	Obstsortiment Helle Creme mit Mandarinen	Obstsortiment Obstsalat mit Joghurt-Orangensoße Zitronenkuchen	Obstsortiment Erdbeer-Haferflocken-Joghurt
Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)			Feldsalat mit Tomaten und Sonnenblumenkernen Gebratene Gnocchi mit Tomaten, Erbsen und Frühlingzwiebeln Obstsortiment	Karotten-Kohlrabi-Salat Schweinebraten unter einer Kräuterkruste, dazu Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli Obstsortiment	Flädlesuppe Lachs-Burger Obstsalat mit Joghurt-Orangensoße	Paprikasuppe mit Croutons Pfannkuchen-Wrap mit Gemüse und Senfdip Erdbeer-Haferflocken-Joghurt

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