



# Menüplan



## Mittag vom 13.04.2026 bis 17.04.2026

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

	13.04.2026 Montag	14.04.2026 Dienstag	15.04.2026 Mittwoch	16.04.2026 Donnerstag	17.04.2026 Freitag
<b>Vorspeise oder Vorsuppe</b>	Wurst-Käse-Salat (S) Brokkoli-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mandeln	Flammkuchen mit Schmand, Speck (S) und Zwiebeln Gemüsebrühe mit Reis	Feldsalat mit roten Linsen Lauchcremesuppe	Eisbergsalat mit Karottenstreifen Saure-Sahne-Dressing Brätspätzlesuppe (R/S)	Fruchtiger Geflügelsalat mit Stangenweißbrot Curry-Kokos-Suppe mit Ingwer
<b>Fitnesskost</b>	Gyros (S) mit Zaziki, dazu Vollkornreis und Paprikagemüse	Gebrautes Rotbarschfilet mit Rosmarin, dazu Salzkartoffeln und Linsengemüse	Gemüsepfanne mit Kräutern und Joghurdip, dazu Rosmarinkartoffeln	Rinderschmorsteak mit Kichererbsen, dazu Petersilienkartoffeln Zuckerschoten-Erbsengemüse	Wokpfanne mit Chinakohl, Ingwer und Honig, dazu Vollkornreis
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Gemüsestrudel mit brauner Soße, dazu Ebly mit Kräutern und Paprikagemüse	Frikadelle auf Weizenbasis mit Arabiatasoße, dazu Bandnudeln und Gedünstete Karotten	Kartoffelauflauf mit Gemüse und Käse, dazu Kaisergemüse	Blumenkohl- Curry mit Ananas-Mango- Chutney, dazu Reis	
<b>Tagesgericht I</b>	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Spargel, dazu Vollkornreis	Erseneintopf mit Geflügel- Wiener und dazu Roggenbrötchen	Rindergulasch mit Zwiebeln, dazu Eierspätzle und Prinzessbohnen	Putenrahmgeschnetztes mit Reis und Zuckerschoten- Erbsengemüse	
<b>Tagesgericht II</b>	Lasagne al Forno mit Rindfleisch dazu gedünstete Karotten	Glasierter Schweinebraten mit Schweinebratensoße, dazu Salzkartoffeln und Gedünstete Karotten	Hähnchenfilet in Knusperpanade mit Pfefferrahmsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Kaisergemüse	Paniertes Schollenfilet mit Joghurt-Kräuter-Creme, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatenragout	Rostbratwurst (R/S) mit brauner Soße mit Kümmel, dazu Kartoffelpüree mit Kräutern und Kohlrabigemüse
<b>Nachspeise</b>	Obstsortiment Helle Creme mit Aprikose	Obstsortiment Mousse au Stracciatella Schokomuffin	Obstsortiment Quarkspeise mit Trauben	Obstsortiment Quarkspeise mit Honig Apfelstrudel mit Vanillesoße	Obstsortiment Joghurtquark mit Pflaumen
<b>Fitness- vorschlag (ca. 700 kcal)</b>	Brokkoli-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mandeln Gyros (S) mit Zaziki, dazu Vollkornreis und Paprikagemüse Obstsortiment	Gemüsebrühe mit Reis Gebrautes Rotbarschfilet mit Rosmarin, Salzkartoffeln und Linsengemüse Obstsortiment	Feldsalat mit roten Linsen Gemüsepfanne mit Kräutern und Joghurdip, dazu Rosmarinkartoffeln Quarkspeise mit Trauben	Eisbergsalat mit Karottenstreifen, Saure Sahne Dressing Rinderschmorsteak mit Kicher- erbsen und Petersilienkartoffeln Zuckerschoten-Erbsengemüse Obstsortiment	Curry-Kokos-Suppe mit Ingwer Wokpfanne mit Chinakohl, Ingwer und Honig, dazu Vollkornreis Joghurtquark mit Pflaumen

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