



Menüplan



Mittag vom 20.04.2026 bis 24.04.2026

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

| | 20.04.2026 Montag | 21.04.2026 Dienstag | 22.04.2026 Mittwoch | 23.04.2026 Donnerstag | 24.04.2026 Freitag |
|--|--|--|---|---|--|
| Vorspeise oder Vorsuppe | Rote Linsensalat Klare Suppe mit Gemüsestreifen und Nudeln | Gurken-/Kidneybohnsensalat Maultaschensuppe (R/S) | Radieschensalat mit Frühlingszwiebeln und Apfel Champignonsuppe mit Petersilie | Cevapcici (R) mit Chilibidip Gemüsesuppe | Gemüse-Käse-Salat Spargelcremesuppe |
| Fitnesskost | Gemüse-Curry mit Tofu, dazu Joghurt-Chilisoße und Vollkornreis mit Petersilie | Kartoffelpuffer mit Lachs und Kräuterrahm, dazu Karotten- Sellerie-Gemüse | Geflügelstreifen in Rucolasoße, dazu Tomaten-Bandnudeln | Gebratenes Putensteak mit Kapernsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Pariser Karotten | Kichererbsen-Kartoffelpfanne mit Minze |
| Vegetarisches Gericht | Cannelloni mit Tomatensoße | Stangenspargel mit Buttersoße (Hollandaise), dazu Salzkartoffeln | Gratinierte Maultaschen mit Zwiebelsoße | Pfannengemüse mit Gurken- Radieschen-Quark, dazu Rosmarinkartoffeln | |
| Tagesgericht I | Putenrahmgeschnetztes mit Pilzen, dazu Vollkornreis mit Petersilie und Würziges Mischgemüse | Scharfer Eintopf mit Hähnchenfleisch und Erbsen, dazu Brötchen | Rindergulasch mit Zwiebeln und Paprika, dazu Tomaten- Bandnudeln und Lauch- Rahmgemüse | Bohneneintopf mit Rindfleisch, dazu Brötchen | |
| Tagesgericht II | Hackbraten (S/R) mit Rahmsoße, dazu Semmelknödel und Ratatouillegemüse | Rinderbraten mit Rinderbratensoße, dazu Eierspätzle (Knöpfle) und Brokkoliröschen | Schweineschnitzel (Cordon Bleu) mit Zwiebelsoße, dazu Pommes frites und Blumenkohlroschen | Gedünstetes Kabeljaufilet mit Heller Soße mit Gemüsestreifen, dazu Reis und Gurken- Rahmgemüse | Dicke Rippe (S) mit Rahmsoße, dazu Kartoffelpüree und Dicke Bohnen |
| Nachspeise | Obstsortiment Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillejoghurt | Obstsortiment Kaiserschmarrn mit Apfelmus Joghurt mit Himbeeren | Obstsortiment Joghurt mit Kirschen und Schokostreuseln Helle Creme mit Kirschen | Obstsortiment Streuselkuchen Quarkspeise mit Pfirsich und Mandeln | Obstsortiment Birne mit Mousse au Chocolat |
| Fitness- vorschlag (ca. 700 kcal) | Rote Linsensalat Gemüse-Curry mit Tofu, dazu Joghurt-Chilisoße und Vollkornreis mit Petersilie Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillejoghurt | Gurken-/Kidneybohnsensalat Kartoffelpuffer mit Lachs und Kräuterrahm, dazu Karotten- Sellerie-Gemüse Joghurt mit Himbeeren | Champignonsuppe mit Petersilie Geflügelstreifen in Rucolasoße, dazu Tomaten-Bandnudeln Obstsortiment | Gemüsesuppe Gebratenes Putensteak mit Kapernsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Pariser Karotten Obstsortiment | Gemüse-Käse-Salat Kichererbsen-Kartoffelpfanne mit Minze Birne mit Mousse au Chocolat |

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