Verpflegungsmanagement der Bundeswehr

Mittag vom 29.06.2026 bis 03.07.2026

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

	29.06.2026 Montag	**30.06.2026 Dienstag**	**01.07.2026 Mittwoch**	**02.07.2026 Donnerstag**	**03.07.2026 Freitag**
Vorspeise oder Vorsuppe	Honigmelone mit Lachsschinken (S) Fruchtkaltschale Blumenkohlcremesuppe mit Petersilie	Rote Bete Salat mit Weißkäse Fruchtkaltschale Hühnernudelsuppe	Kichererbsensalat Ananas- Mango Fruchtkaltschale Maiscremesuppe mit Kokosmilch	Hackfleischbªllchen (S) m. Chilidip Tomaten-Gurken-Suppe (kalt) Karottensuppe mit Ingwer	Blattsalat mit Aprikosen-Dressing und Sonnenblumenkernen Minestrone
Fitnesskost	Vollkorn-Gemüse-Pasta mit Zitronen-Thymiansoße, dazu Kohlrabigemüse	Rinderroulade mit Gemüsesud, dazu Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli	Hªhnchenbrust mit Joghurtdip mit Curcuma und Koriander, dazu Buntes Linsengem¿se	Ged¿nstetes Alaskaseelachsfilet mit SenfsoÇe, dazu Salzkartoffeln und Erbsen	Frühlingsrolle mit Gemüse und Chili-soße, dazu Vollkornreis mit Petersilie und geschmorte Champignons
Vegetarisches Gericht	Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus, dazu Vanillesoße	Pizza Käse-Rucola	Gem¿se-Bowl mit gebratenem Soja-Geschnetzelten und Rote-Bete-Hummus	Kªsespªtzle mit Rºstzwiebeln	
Tagesgericht I	Chop Suey mit Putenstreifen, dazu bunte Spiralnudeln und Kohlrabigemüse	Kartoffeleintopf mit Geflügel-Bockwurst, dazu Brötchen	Rindergulasch mit Zwiebeln, dazu Nudeln "Penne Rigate" und Pariser Karotten	Gebratenes Hªhnchenfleisch in pikanter SoÇe, dazu Gabelspaghetti und Gem¿semais	Gebratenes Kotelette (S) mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelrösti und geschmorte Champignons
Tagesgericht II	Pizza mit Salami und Schinken (R/S)	Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter, dazu Reis und Paprikagemüse	Paniertes Schweineschnitzel mit ChampignonrahmsoÇe, dazu Bratkartoffeln und Pariser Karotten	Currywurst (R/S) mit Pommes, dazu Erbsen	
Nachspeise	Obstsortiment Joghurt mit Heidelbeeren	Obstsortiment Mousse au Chocolat Kirsch-Vanille-Eisbecher	Obstsortiment Joghurt mit Kirschen und Schokostreuseln	Obstsortiment Helle Creme mit Mango Windbeutel	Obstsortiment Joghurtquark mit Pflaumen
Fitness-vorschlag (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 Hªhnchenbrust mit Joghurtdip mit Curcuma und Koriander, dazu buntes Linsengem¿se Joghurt mit Kirschen und Schokostreuseln	Karottensuppe mit Ingwer Ged¿nstetes Alaskaseelachsfilet mit SenfsoÇe, dazu Salzkartoffeln und Erbsen Obstsortiment	Blattsalat mit Aprikosen-Dressing Frühlingsrolle mit Gemüse und Chili-soße, dazu Vollkornreis und geschmorte Champignons Joghurtquark mit Pflaumen

Zusätzlich bieten wir Ihnen täglich ein reichhaltiges 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