



Menüplan




Mittag vom 06.07.2026 bis 10.07.2026

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

	06.07.2026 Montag	07.07.2026 Dienstag	08.07.2026 Mittwoch	09.07.2026 Donnerstag	10.07.2026 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Eiersalat mit Stangenweißbrot Fruchtkaltschale Weiße Bohnensuppe	Karotten-Kohlrabi-Salat Tomaten-Gurken-Suppe (kalt) Grießklöschensuppe	Chinakohl mit Mandarinen- Joghurdressing Fruchtkaltschale Selleriecremesuppe	Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Stangenweißbrot Fruchtkaltschale Flädlesuppe	Couscous Mango Salat Paprikasuppe mit Croutons
Fitnesskost	Pizza mit Putenfleisch, Zwiebeln und Blattspinat	Schweinebraten unter einer Kräuterkruste, dazu Petersilien- kartoffeln und Mandelbrokkoli	Gebratene Gnocchi mit Tomaten, Erbsen und Frühlingzwiebeln	Lachs-Burger	Pfannkuchen-Wrap mit Gemüse und Senfdip
Vegetarisches Gericht	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße, dazu Reis	Gebrautes Soja-Geschnetzeltes "Gyros Art", mit Zaziki, dazu Ebyl (Hartweizen)	Milchreis mit Zimt-Zucker und Heißen Kirschen	Spaghetti mit Tomatensoße mit Soja "Bolognese Art", dazu gedünstete Schwarzwurzeln	
Tagesgericht I	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Gewürzgurken, dazu Makkaroni	Bunter Gemüseeintopf mit Geflügelwiener / Wiener (S)	Pikantes Rindfleisch, dazu Couscous und gedünstete Karotten	Geflügel-Lyoner in Rahmsoße, dazu Schnittlauchkartoffeln und gedünstete Schwarzwurzeln	
Tagesgericht II	Panierte Jagdwurstscheibe (S) mit Tomatensoße, dazu Makkaroni und Blumenkohlröschen	Gedünstetes Kabeljaufilet mit Dillsoße, dazu Petersilien- kartoffeln und Tomaten- Zwiebeln-Kapern-Gemüse	Paniertes Putenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Kartoffelsalat mit Salatgurke und Apfel und Prinzessbohnen	Grillrippe (S) mit gemischtem Salat mit Honig-Senf-Dressing und Laugenchips	Gegrillte Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, dazu Kartoffelkroketten und würziges Mischgemüse
Nachspeise	Obstsortiment Cappuccinodessert	Obstsortiment Eisbecher "Fürst Pückler Art" Quarkspeise mit Apfelkompott und Haselnuss	Obstsortiment Helle Creme mit Mandarinen	Obstsortiment Obstsalat mit Joghurt-Orangensoße Marmorkuchen	Obstsortiment Erdbeer-Haferflocken-Joghurt
Fitness- vorschlag (ca. 700 kcal)	Weiße Bohnensuppe Pizza mit Putenfleisch, Zwiebeln und Blattspinat Obstsortiment	Karotten-Kohlrabi-Salat Schweinebraten unter einer Kräuterkruste, dazu Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli Obstsortiment	Chinakohl mit Mandarinen- Joghurdressing Gebatene Gnocchi mit Tomaten, Erbsen und Frühlingzwiebeln 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