



Menüplan



Mittag vom 13.07.2026 bis 17.07.2026

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

	13.07.2026 Montag	14.07.2026 Dienstag	15.07.2026 Mittwoch	16.07.2026 Donnerstag	17.07.2026 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Wurst-Käse-Salat (S) Fruchtkaltschale Brokkoli-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mandeln	Flammkuchen mit Schmand, Speck (S) und Zwiebeln Fruchtkaltschale Gemüsebrühe mit Reis	Gurken-/Kidneybohnsalat mit Essig-Öl-Dressing Fruchtkaltschale Zucchinicremesuppe	Eisbergsalat mit Karottenstreifen Saure-Sahne-Dressing Tomaten-Gurken-Suppe (kalt) Brätspätzlesuppe (R/S)	Fruchtiger Geflügelsalat mit Stangenweißbrot Curry-Kokos-Suppe mit Ingwer
Fitnesskost	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
Vegetarisches Gericht	Bunte Gemüse-Couscous Pfanne	Frikadelle auf Weizenbasis mit Arabiatasoße, dazu Kartoffelkroketten und Karotten-Lauch-Cremegemüse	Frühlingsröllchen auf einem buntem Salatteller und Stangenweißbrot	Kartoffelauflauf mit Gemüse und Käse	
Tagesgericht I	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Spargel, dazu Vollkornreis	Bohneneintopf mit Rindfleisch, dazu Roggenbrötchen	Gulaschtopf mit Kartoffeln, dazu Vollkornbrötchen	Putenrahmgeschnetztes mit Eierspätzle und Zuckerschoten- Erbsengemüse	
Tagesgericht II	Lasagne al Forno mit Rindfleisch	Glasierter Schweinebraten mit Schweinebratensoße, dazu Kartoffelkroketten und Karotten- Lauch-Cremegemüse	Hähnchenfilet in Knusperpanade mit Pfefferrahmsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Kaisergemüse	Heringsfilet nach Matjesart mit Mango- Curry-Dip, dazu Petersilienkartoffeln	Rinderfrikadelle mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffelgratin und Kohlrabigemüse
Nachspeise	Obstsortiment Helle Creme mit Aprikose	Obstsortiment Mousse au Stracciatella Joghurt-Frucht-Eisbecher	Obstsortiment Quarkspeise mit Trauben	Obstsortiment Quarkspeise mit Honig Apfelstrudel mit Vanillesoße	Obstsortiment Buttermilch-Beeren-Mix
Fitness- vorschlag (ca. 700 kcal)	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	Gurken-/Kidneybohnsalat mit Essig-Öl-Dressing 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 Buttermilch-Beeren-Mix

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/>



BUNDESWEHR

(R): Rind (S): Schwein (G): Geflügel