



# Menüplan



Verpflegungsmanagement  
der Bundeswehr

## Mittag vom 20.0+.2026 bis 24.0+.2026

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

	20.0+.2026 Montag	21.0+.2026 Dienstag	22.0+.2026 Mittwoch	23.0+.2026 Donnerstag	24.0+.2026 Freitag
<b>Vorspeise oder Vorsuppe</b>	Rote Linsensalat Klare Suppe mit Gemüsestreifen und Nudeln	Radieschensalat mit Frühlingszwiebeln und Apfel Champignonsuppe mit Petersilie	Radieschensalat mit Frühlingszwiebeln und Apfel Champignonsuppe mit Petersilie	Cevapcici (R) mit Chilibidip Gemüsesuppe	Karotten-Rucola-Salat mit Joghurt-Dressing Zwiebelsuppe mit Croûtons
<b>Fitnesskost</b>	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, dazu Vollkornbrötchen
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Cannelloni mit Sâ	Pfannengemüse mit Gurken-Radieschen-Quark, dazu Kartoffeln	Gratinierte Maultaschen mit Zwiebelsoße	Mediterrane Eblypfanne mit Gemüse und Knoblauchdip	
<b>Tagesgericht I</b>	Z	Rindergulasch mit Zwiebeln und Paprika, dazu Erbsen, dazu Roggenbrötchen	Rindergulasch mit Zwiebeln und Paprika, dazu Erbsen, dazu Roggenbrötchen	Scharfer Eintopf mit Hähnchenfleisch und Erbsen, dazu Roggenbrötchen	
<b>Tagesgericht II</b>	Uâ	Schweineschnitzel (Cordon Bleu) mit Zwiebelsoße, dazu Pommes frites und	Schweineschnitzel (Cordon Bleu) mit Zwiebelsoße, dazu Pommes frites und	Paniertes Schollenfilet mit Joghurt-Kräuter-Creme, dazu Bratklartoffeln und Gurken-Rahmgemüse	Hackbraten mit Schweinebratensoße, dazu Semmelknödel und Dicke Bohnen
<b>Nachspeise</b>	Obstsortiment Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillejoghurt	Obstsortiment 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
<b>Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)</b>	Rote Linsensalat Gemüse-Curry mit Tofu, dazu Joghurt-Chilisoße und Vollkornreis mit Petersilie Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillejoghurt	Gemischter Salat mit Weiskäse, Oliven und Peperoni 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	Karotten-Rucola-Salat mit Joghurt-Dressing Kichererbsen-Kartoffelpfanne mit Minze, dazu Vollkornbrötchen 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