

Menüplan Mittagstisch vom 21.01.2019 bis 25.01.2019

Verpflegungsmanagement
der Bundeswehr

Das Team Ihrer Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

	21.01.2019 Montag	22.01.2019 Dienstag	23.01.2019 Mittwoch	24.01.2019 Donnerstag	25.01.2019 Freitag
Vorspeise	Schweizer Wurstsalat	Hackfleischbällchen (Schwein) m. Chilidipp	Feldsalat mit roten Linsen #	Eisbergsalat mit Möhrenstreifen # Saure-Sahne-Dressing #	Heringssalat, rot
Vorsuppe	Brokkoli-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mandeln #	Flädlesuppe #	Lauchcremesuppe	Brätspätzlesuppe (Schwein)	Curry-Kokos-Suppe mit Ingwer #
Hauptgericht 1	Gyros (Schwein) # Zatziki #	Schlemmerfilet	Hähnchenbrust provenzialische Art	Seelachsfilet mit Tomaten und Zwiebeln# Schnittlauchdip #	Asiatisches Wokgericht #
Hauptgericht 2	Lasagne al forno	Rindfleisch, gekocht Meerrettichsoße	Schweineschnitzel Cordon Bleu Bratensoße	Knoblauchsteak Bratensoße	Wirsingroulade (Schwein) mit Soße
Hauptgericht 3	Szegediner Gulasch (Schwein)	Geflügeleintopf mit Nudeln	Chili con carne (Rind) Baguettebrötchen	Erbseneintopf Geflügel - Wiener 1 St. Baguettebrötchen	Milchreis mit Kirschen, Zimt und Zucker
Vegetarisch	Soja - Steakly Arrabiatasoße, vegetarisch	Tortelloni mit Bohnengemüse #	Gemüsepfanne Italienische Art # Joghurdip #	Blumenkohl-Curry mit Chutney	
Beilagen	Salzkartoffeln Paprikareis #	Bouillonkartoffeln Reis	Kartoffelwedges Bandnudeln Rosmarinkartoffeln #	Pommes frites Reis Dillkartoffeln #	Salzkartoffeln Vollkornreis #
Gemüse	Erbsen Sommergemüse	Rahmwirsing Paprikagemüse	Zucchini-Tomatengemüse Balkangemüse	Erbsen-Karottengemüse Prinzessbohnen	
Nachspeisen	Bayerisch Creme mit Aprikose Schokoladenpudding	Mousse au Vanille Schokomuffin Quark mit Früchten	Quark-Creme mit Obst # Karamellpudding	Mousse au Cappuccino Apfelstrudel mit Vanillesoße Buttermilchdessert	Joghurtquark mit Pflaumen # Vanillepudding

Zusätzlich bieten wir Ihnen täglich ein reichhaltiges Salatbuffet sowie eine vielfältige Auswahl an Kaltgetränken und Kaffeespezialitäten an.

Die Allergen- und Inhaltsstoffkennzeichnungen finden Sie auf den Aufstellern in Ihrer Truppenküche. Sprechen Sie bei Fragen gerne das Küchenpersonal an. Änderungen vorbehalten

Die Menüpläne sind auch im Internet verfügbar! QR-Code scannen oder <https://vpflabw.de/menueplan>





Menüplan Mittagstisch vom 21.01.2019 bis 25.01.2019

Das Team Ihrer Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

	21.01.2019 Montag	22.01.2019 Dienstag	23.01.2019 Mittwoch	24.01.2019 Donnerstag	25.01.2019 Freitag
Unser Fitnessvorschlag	Brokkoli-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mandeln # Gyros (Schwein) # Zatziki # Paprikareis #	Flädlesuppe # Tortelloni mit Bohnengemüse #	Feldsalat mit roten Linsen # Gemüsepfanne Italienische Art # Joghurt dip # Rosmarinkartoffeln # Quark-Creme mit Obst #	Eisbergsalat mit Möhrenstreifen # Saure-Sahne-Dressing # Seelachsfilet mit Tomaten und Zwiebeln # Schnittlauchdip # Dillkartoffeln #	Curry-Kokos-Suppe mit Ingwer # Asiatisches Wokgericht # Vollkornreis # Joghurtquark mit Pflaumen #

Zusätzlich bieten wir Ihnen täglich ein reichhaltiges Salatbuffet sowie eine vielfältige Auswahl an Kaltgetränken und Kaffeespezialitäten an.

Die Allergen- und Inhaltsstoffkennzeichnungen finden Sie auf den Aufstellern in Ihrer Truppenküche. Sprechen Sie bei Fragen gerne das Küchenpersonal an. Änderungen vorbehalten

Die Menüpläne sind auch im Internet verfügbar! QR-Code scannen oder <https://vpflabw.de/menueplan>

