

Menüplan Mittagstisch vom 24.12.2018 bis 28.12.2018

Das Team Ihrer Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

	24.12.2018 Montag	25.12.2018 Dienstag	26.12.2018 Mittwoch	27.12.2018 Donnerstag	28.12.2018 Freitag
Vorspeise	Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing #	Linsensalat mit roter Beete #	Forellenfilet, geräuchert mit Meerrettichcreme	Blattsalat mit Aprikosen-Dressing #	Dill-Happen #
Vorsuppe	Brokkoli-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mandeln #	klare Suppe mit Muschelnudeln und Gemüse	Gemüsebrühe mit Eierstich	Eierflockensuppe	Champignoncremesuppe
Hauptgericht 1	Chili con Carne mit Reis "EM - portioniert" Geflügelbratwurst, Leipziger Allerlei, Kart. "EM - portioniert" Lachsfrikadelle, Dillsoße, Gemüsereis "EM - portioniert" Putengeschnetzeltes, Currysoße, Reis "EM - portioniert" Rindergulasch Ungarisch, Nudeln "EM - portioniert"	Chili con Carne mit Reis "EM - portioniert" Geflügelbratwurst, Leipziger Allerlei, Kart. "EM - portioniert" Lachsfrikadelle, Dillsoße, Gemüsereis "EM - portioniert" Putengeschnetzeltes, Currysoße, Reis "EM - portioniert" Rindergulasch Ungarisch, Nudeln "EM - portioniert"	Chili con Carne mit Reis "EM - portioniert" Geflügelbratwurst, Leipziger Allerlei, Kart. "EM - portioniert" Lachsfrikadelle, Dillsoße, Gemüsereis "EM - portioniert" Putengeschnetzeltes, Currysoße, Reis "EM - portioniert" Rindergulasch Ungarisch, Nudeln "EM - portioniert"	Lachsfilet auf buntem Gemüse #	Hähnchenbrustfilet Geflügel-Bratensoße

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 Mittagkost vom 24.12.2018 bis 28.12.2018

Verpflegungsmanagement
der Bundeswehr

Das Team Ihrer Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

	24.12.2018 Montag	25.12.2018 Dienstag	26.12.2018 Mittwoch	27.12.2018 Donnerstag	28.12.2018 Freitag
Hauptgericht 2	Einzelmenü - Chili con Carne mit Reis Einzelmenü - Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Reis Einzelmenü - Ungarisch Gulasch mit Nudeln Einzelmenü - Sauerbraten mit Soße, Rosenkohl u. Spätzle Einzelmenü - Hühnerfrikassee, Karotten, Reis Einzelmenü - Spaghetti mit Bolognesesoße Einzelmenü - Schaschlikpfanne in Puztasoße mit Reis Einzelmenü - Rinderroulade mit Rotkohl und Knödel Einzelmenü - Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" m. Rösti Einzelmenü-Schweineschnitzel m. Jägersoße, Brokkoli u. Spätzle Einzelmenü - Gemüse-Rösti m. Zatziki u. Kartoffelwedges Einzelmenü-Putenschnitzel m. Balkansoße, Brokkoli u. Spätzle	Einzelmenü - Chili con Carne mit Reis Einzelmenü - Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Reis Einzelmenü - Ungarisch Gulasch mit Nudeln Einzelmenü - Sauerbraten mit Soße, Rosenkohl u. Spätzle Einzelmenü - Hühnerfrikassee, Karotten, Reis Einzelmenü - Spaghetti mit Bolognesesoße Einzelmenü - Schaschlikpfanne in Puztasoße mit Reis Einzelmenü - Rinderroulade mit Rotkohl und Knödel Einzelmenü - Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" m. Rösti Einzelmenü-Schweineschnitzel m. Jägersoße, Brokkoli u. Spätzle Einzelmenü - Gemüse-Rösti m. Zatziki u. Kartoffelwedges Einzelmenü-Putenschnitzel m. Balkansoße, Brokkoli u. Spätzle	Einzelmenü - Chili con Carne mit Reis Einzelmenü - Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Reis Einzelmenü - Ungarisch Gulasch mit Nudeln Einzelmenü - Sauerbraten mit Soße, Rosenkohl u. Spätzle Einzelmenü - Hühnerfrikassee, Karotten, Reis Einzelmenü - Spaghetti mit Bolognesesoße Einzelmenü - Schaschlikpfanne in Puztasoße mit Reis Einzelmenü - Rinderroulade mit Rotkohl und Knödel Einzelmenü - Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" m. Rösti Einzelmenü-Schweineschnitzel m. Jägersoße, Brokkoli u. Spätzle Einzelmenü - Gemüse-Rösti m. Zatziki u. Kartoffelwedges Einzelmenü-Putenschnitzel m. Balkansoße, Brokkoli u. Spätzle	Schweinerückensteak Allgäuer Art Jägersoße (Schwein)	Schweinekotelette, paniert Bratensoße

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 24.12.2018 bis 28.12.2018

Verpflegungsmanagement
der Bundeswehr

Das Team Ihrer Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

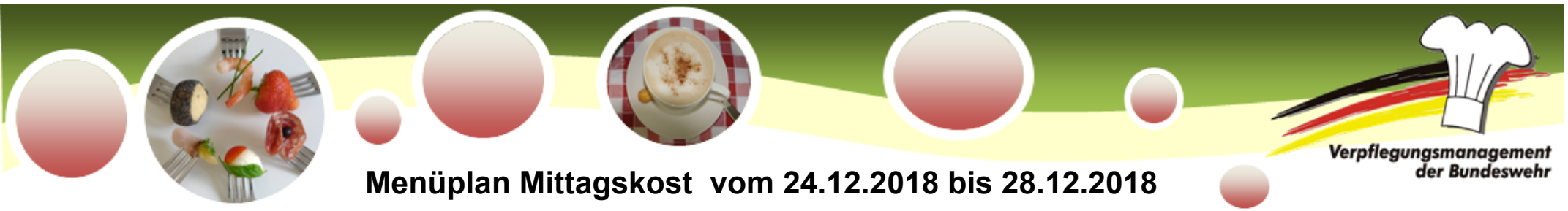
	24.12.2018 Montag	25.12.2018 Dienstag	26.12.2018 Mittwoch	27.12.2018 Donnerstag	28.12.2018 Freitag
Hauptgericht 3	Schweinefilet mit Champignonrahmsoße	Rinderbraten mit Gemüsestreifen	Entenbrustfilet auf Orangensoße	Rindergulasch	
Vegetarisch	Bunter Gemüseeintopf "EM - portioniert, veget." Chili sin Carne mit Kartoffeln "EM - portioniert, veget." Curry Gemüsepfanne m. Tofu, Reis "EM - portioniert, veget." Gemüsefrikka., Leipziger Allerl. Kart. "EM-portioniert, veget." Spaghetti m. Gemüsebolognese "EM-portioniert, veget."	Bunter Gemüseeintopf "EM - portioniert, veget." Chili sin Carne mit Kartoffeln "EM - portioniert, veget." Curry Gemüsepfanne m. Tofu, Reis "EM - portioniert, veget." Gemüsefrikka., Leipziger Allerl. Kart. "EM-portioniert, veget." Spaghetti m. Gemüsebolognese "EM-portioniert, veget."	Bunter Gemüseeintopf "EM - portioniert, veget." Chili sin Carne mit Kartoffeln "EM - portioniert, veget." Curry Gemüsepfanne m. Tofu, Reis "EM - portioniert, veget." Gemüsefrikka., Leipziger Allerl. Kart. "EM-portioniert, veget." Spaghetti m. Gemüsebolognese "EM-portioniert, veget."	Blumenkohl-Curry mit Chutney	Semmelknödel mit Pilzragout #
Vegetarisch 2	gefüllte Paprikaschote (veg.)	Zwiebelsoße (vegetarisch) Kohlroulade, vegetarisch	Gemüse-Rösti		
Beilagen	Kroketten Vollkornreis #	Salzkartoffeln Kartoffelknödel / Semmelknödel	Thymiankartoffeln Spinatnudeln #	Kartoffelpüree Hörnchen Gebackene Kartoffelscheiben #	Kartoffelwedges Farfalle
Gemüse	Tomatenragout Pariser Karotten	Apfelrotkohl	Champignons á la crème Karottengemüse Zuckerschoten	Lauchgemüse rote Bohnen - Maisgemüse	Blattspinat Letschogemüse
Nachspeisen	Bratapfeleis an Vanillesoße	Apfelbeignets an Roter Grütze und Sahne	Bayerischcreme mit Mango	Mousse au Stracciatella Streuselkuchen, gefüllt Fruchtjoghurt	Quark-Creme mit Obst # 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 Mittagskost vom 24.12.2018 bis 28.12.2018

**Verpflegungsmanagement
der Bundeswehr**

Das Team Ihrer Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

	24.12.2018 Montag	25.12.2018 Dienstag	26.12.2018 Mittwoch	27.12.2018 Donnerstag	28.12.2018 Freitag
Salatbuffet	Salatbuffet 01 (Farmer-, Weißkrautsalat, Rote Beete) Dressingsortiment (Joghurt-, Kräuter-, Thsd Island-Dressing)	Salatbuffet 01 (Farmer-, Weißkrautsalat, Rote Beete) Dressingsortiment (Amerikan-, Balsamico-, Joghurt-Dressing)	Salatbuffet 01 (Farmer-, Weißkrautsalat, Rote Beete) Dressingsortiment (Cocktail-, Kräuter-, Thsd-Island-Dressing)	Salatbuffet 01 (Farmer-, Weißkrautsalat, Rote Beete) Dressingsortiment (Balsamico-, French-, Italien-Dressing)	Salatbuffet 05 (Mischsalat, roter Bohnensalat, Feldsalat) Dressingsortiment (Joghurt-, Kräuter-, Thsd Island-Dressing)
Getränke	Kaltgetränke, (GS-Anl.) Kaffee - Melitta Kaffee - Röstkaffee, mittelkräftig Tee, div. Sorten Tafelwasser für Gelände Teesortiment für Gelände Kaffee für Gelände Kaltgetränke für Gelände	Kaltgetränke, (GS-Anl.) Kaffee - Melitta Kaffee - Röstkaffee, mittelkräftig Tee, div. Sorten	Kaltgetränke, (GS-Anl.) Kaffee - Melitta Kaffee - Röstkaffee, mittelkräftig Tee, div. Sorten	Kaltgetränke, (GS-Anl.) Kaffee - Melitta Kaffee - Röstkaffee, mittelkräftig Tee, div. Sorten Tafelwasser für Gelände Teesortiment für Gelände Kaffee für Gelände Kaltgetränke für Gelände	Kaltgetränke, (GS-Anl.) Kaffee - Melitta Kaffee - Röstkaffee, mittelkräftig Tee, div. Sorten
Grundsortiment	Garnitur und Verpackungsmaterial Mittag	Garnitur und Verpackungsmaterial Mittag	Garnitur und Verpackungsmaterial Mittag	Garnitur und Verpackungsmaterial Mittag	Garnitur und Verpackungsmaterial Mittag Statistik
Unser Fitnessvorschlag	Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing # Brokkoli-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mandeln # Schweinefilet mit Champignonrahmsoße gefüllte Paprikaschote (veg.) Vollkornreis # Tomatenragout Pariser Karotten Salatbuffet 01 (Farmer-, Weißkrautsalat, Rote Beete)	Linsensalat mit roter Beete # klare Suppe mit Muschelnudeln und Gemüse Rinderbraten mit Gemüsestreifen Zwiebelsoße (vegetarisch) Kohlroulade, vegetarisch Salzkartoffeln Apfelrotkohl Salatbuffet 01 (Farmer-, Weißkrautsalat, Rote Beete)	Forellenfilet, geräuchert mit Meerrettichcreme Gemüsebrühe mit Eierstich Thymiankartoffeln Spinatnudeln # Karottengemüse Zuckerschoten Salatbuffet 01 (Farmer-, Weißkrautsalat, Rote Beete)	Blattsalat mit Aprikosen-Dressing # Lachsfilet auf buntem Gemüse # Gebackene Kartoffelscheiben #	Dill-Happen # Semmelknödel mit Pilzragout # Quark-Creme mit Obst #

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>

