



## Menüplan Mittagstisch vom 11.02.2019 bis 15.02.2019

*Das Team Ihrer Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!*

	11.02.2019 Montag	12.02.2019 Dienstag	13.02.2019 Mittwoch	14.02.2019 Donnerstag	15.02.2019 Freitag
<b>Vorspeise</b>	Thunfischsalat #	Feldsalat mit Tomaten #	Chicken-Nuggets mit Cocktaildipp	Spaghetti Aglio, Olio et Peperoncino	Nudelsalat #
<b>Vorsuppe</b>	Eierflockensuppe	Lauchcremesuppe	klare Gemüsesuppe mit Tortelloni #	Maiscremesuppe #	Brokkolisuppe
<b>Hauptgericht 1</b>	Fleischkäse (Schwein), gebraten mit Spiegelei	gekochtes Rindfleisch # Kräutersoße #	Putendöner mit würzigen Soßen # Scharfe Tomatensoße #	Matjes mit Bohnensalat #	Putensteak mit Kräuterbutter
<b>Hauptgericht 2</b>	Rindergeschnetzeltes	Schollenfilet Finkenwerder Art Dillsoße	Hähnchenbrust , paniert Geflügel-Bratensoße	Lammkeule mit Zwiebeln, Rosmarin und Minz-Joghurt	Cevapcici (Schwein/Rind) Zatziki
<b>Hauptgericht 3</b>	Spiralnudeln Soße Carbonara - Art	Hirtengulasch (Schwein)	Kotelette, natur (Schwein) Champignon-Rahmsoße	Rindergulasch	
<b>Vegetarisch</b>	Vollkornbrötchen # Linsen-Currysuppe #	Kohlroulade, vegetarisch Bratensoße, vegetarisch	Asiatische Gemüseschnitte Asia-Soße	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf	Kohlrabi-Möhren-Flan mit Kartoffeln #
<b>Beilagen</b>	Bratkartoffeln Bandnudeln	Spiralnudeln, bunt Reis Petersilienkartoffeln #	Sesamkartoffeln Kartoffelgratin Curryreis	Bandnudeln Petersilienkartoffeln #	Pommes frites Djuvecreis
<b>Gemüse</b>	Bayerisch Kraut (Schwein) Erbsen	Sellerierahmgemüse Mischgemüse	Erbsen-Maisgemüse WOK Gemüse	Rosenkohl Kaisergemüse	Zucchini- und Balkangemüse
<b>Nachspeisen</b>	Mango-Quark mit Mandeln # Milchreis mit Früchten	Vanille-Joghurt-Creme mit Himbeerpüree # Amerikaner Götterspeise	Bayerisch Creme mit Kirschen Buttermilch-Beeren-Mix # Vanillepudding	Mousse au Chocolat Donuts Fruchtjoghurt	Zitronencreme Buttermilchdessert

**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 11.02.2019 bis 15.02.2019

Verpflegungsmanagement  
der Bundeswehr

*Das Team Ihrer Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!*

	11.02.2019 Montag	12.02.2019 Dienstag	13.02.2019 Mittwoch	14.02.2019 Donnerstag	15.02.2019 Freitag
<b>Unser Fitnessvorschlag</b>	Thunfischsalat # Vollkornbrötchen # Linsen-Currysuppe # Mango-Quark mit Mandeln #	Feldsalat mit Tomaten # gekochtes Rindfleisch # Kräutersoße # Petersilienkartoffeln # Vanille-Joghurt-Creme mit Himbeerpüree #	klare Gemüsesuppe mit Tortelloni # Putendöner mit würzigen Soßen # Scharfe Tomatensoße # Buttermilch-Beeren-Mix #	Maiscremesuppe # Matjes mit Bohnensalat # Petersilienkartoffeln #	Nudelsalat # Kohlrabi-Möhren-Flan mit Kartoffeln #

**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>

