

## Menüplan Mittagskost vom 25.02.2019 bis 01.03.2019

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

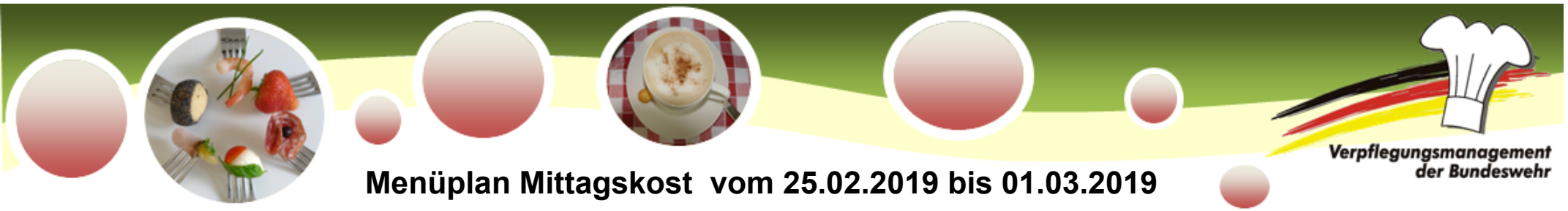
	25.02.2019 Montag	26.02.2019 Dienstag	27.02.2019 Mittwoch	28.02.2019 Donnerstag	01.03.2019 Freitag
<b>Vorspeise</b>	Geflügelsalat, fruchtig	Möhren-Kohlrabi-Salat #	Bauernsalat	Rote Beete Salat mit Hirtenkäse #	Wurstsalat
<b>Vorsuppe</b>	Brokkoli-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mandeln #	Reissuppe	Kartoffelschaumsuppe mit Kresse #	Fleischklößchensuppe (Schwein)	Champignonsuppe mit Petersilie #
<b>Hauptgericht 1</b>	Bratwurst (Schwein) Currysoße	Seelachsfilet im Backteig Tartarensauce	Hähnchenfilet in Knusperpanade Geflügel-Bratensoße	Kartoffelpuffer mit Lachs und Kräuterrahm #	Hähnchenstreifen in Rucolasoße #
<b>Hauptgericht 2</b>	Truthahnroulade mit Soße	Rinderschmorbraten	Schweinekotelette, paniert Pfefferrahmsauce	Gyros (Schwein) Zatziki	Schweineschnitzel, natur Bratensoße
<b>Hauptgericht 3</b>	Rindergeschnetzeltes Balkanart	Gemischtes Gulasch	Putencurryfleisch mit Früchten	Linseneintopf Wiener Geflügel - Wiener Baguettebrötchen	
<b>Vegetarisch</b>	Vollkorn-Spinat-Pasta #	Eihälften auf Blattspinat #	vegetarisch gefüllte Paprikaschote #	Nudel-Paprika-Gratin mit Tofu	Moussaka (vegetarisch)
<b>Beilagen</b>	Pommes frites Petersilienkartoffeln	Semmelknödel Penne Rigate Petersilienkartoffeln #	Kartoffelpüree mit Zwiebeln Schupfnudeln Vollkornreis #	Eierspätzle Reis	Kartoffelgratin Tomaten-Bandnudeln #
<b>Gemüse</b>	Rosenkohl Schwarzwurzelgemüse	Apfelrotkohl Erbsen	Tomatenragout # Blumenkohlgemüse Bohnengemüse	Paprikagemüse Karotten-Sellerie-Gemüse #	Romanescoröschen Pariser Karotten
<b>Nachspeisen</b>	Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillejoghurt # Quark mit Früchten	Zitronencreme Bienenstich Grießspeise	Vanille-Joghurt-Creme mit Himbeerpüree # Fruchtjoghurt	Obstcocktail # Amerikaner Buttermilchdessert	Pfirsichquark mit Mandeln # Milchreis mit Früchten

**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 25.02.2019 bis 01.03.2019

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

	25.02.2019 Montag	26.02.2019 Dienstag	27.02.2019 Mittwoch	28.02.2019 Donnerstag	01.03.2019 Freitag
<b>Unser Fitnessvorschlag</b>	Brokkoli-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Mandeln # Vollkorn-Spinat-Pasta # Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillejoghurt #	Möhren-Kohlrabi-Salat # Eihälften auf Blattspinat # Petersilienkartoffeln #	Kartoffelschaumsuppe mit Kresse # vegetarisch gefüllte Paprikaschote # Vollkornreis # Tomatenragout # Vanille-Joghurt-Creme mit Himbeerpüree #	Rote Beete Salat mit Hirtenkäse # Kartoffelpuffer mit Lachs und Kräuterrahm # Karotten-Sellerie-Gemüse # Obstcocktail #	Champignonsuppe mit Petersilie # Hähnchenstreifen in Rucolasoße # Tomaten-Bandnudeln # Pfirsichquark mit Mandeln #

**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>

