



## Menüvorschlag vom 23.09.2019 bis 27.09.2019

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	23.09.2019 Montag	24.09.2019 Dienstag	25.09.2019 Mittwoch	26.09.2019 Donnerstag	27.09.2019 Freitag
<b>Vorspeise oder Vorsuppe</b>	Kartoffeltasche mit Frischkäse und Cocktaildip oder Brätspätzlesuppe (S)	Feldsalat mit Honig-Senfdressing oder Soljanka (S)	Käsebaguette oder Gemüsesuppe	Blattsalat mit Aprikosen-Dressing oder Eierflockensuppe	Heringshappen in milder Joghurt-Dill-Salatcreme oder Champignoncremesuppe
<b>Tagesgericht</b>	Fleischkäse (S) mit Spiegelei, Bratkartoffeln und bayerisch Kraut mit Speck	Hähnchenbrust in Kräutermarinade mit Zitronensoße, Vollkorn-Fusilli und Zuckerschoten	Cordon Bleu (S), mit Bratensoße, Pommes frites und Paprikagemüse	Überbackenes Schweinerückensteak mit Kochschinken, Tomate und Käse, Kartoffelpüree und Lauchgemüse	Paniertes Schweineschnitzel, Bratensoße mit Nudeln und Letschogemüse
<b>Alternative ohne Schwein</b>	Putensteak mit Geflügelsoße, Reis und Kohlrabigemüse	Schollenfilet mit Speck-Zwiebelstippe, Kartoffelgratin und Pariser Karotten	Putensteak mit Curry-Schmand Ebly (Hartweizen) und Brokkoliröschen	Lachsfilet auf buntem Garten Gemüse mit Gebackene Kartoffeln	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße, würzige Kartoffelwedges und Blattspinat
<b>Menü für's Gelände/ Outdoor</b>	Spaghetti „Carbonara“ in Sahnesoße mit Speck und Knoblauch	Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch	Fleischbällchen (S) nach Mediterraner Art in Tomaten-Gemüsesoße mit Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Zwiebeln und Knoblauch mit Nudeln und Kidney-Bohnen- Maisgemüse	
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Vollkorn-Fusilli Champignon-Zucchini-Rahmsoße	Brokkoli-Haselnuss-Ecken mit Kräuterdip und Reis	Makkaroni-Auflauf mit Champignons und Erbsen	Blumenkohl-Curry mit Vollkornreis und Ananas-Mango- Chutney	Semmelknödel mit Pilzragout
<b>Nachspeise</b>	Bayerisch Creme mit Aprikose oder Götterspeise	Joghurtquark mit Pflaumen oder Bienenstich oder Buttermilchdessert	Birne mit Mousse au Chocolat oder Frucht-Eisbecher oder Milchreis mit Früchten	Mousse au Stracciatella oder Streuselkuchen oder Fruchtjoghurt	Quark-Creme mit Obst oder Vanillepudding
<b>Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)</b>	Brätspätzlesuppe (S) Vollkornnudeln mit Champignon-Zucchini-Rahmsoße Obst	Feldsalat mit Honig-Senfdressing Hähnchenbrust in Kräutermarinade mit Zitronensoße, Vollkorn-Fusilli und Zuckerschoten Joghurtquark mit Pflaumen	Gemüsesuppe Putensteak mit Curry-Schmand Ebly (Hartweizen) und Brokkoliröschen Birne mit Mousse au Chocolat	Blattsalat mit Aprikosen-Dressing Lachsfilet auf buntem Gemüse mit Bratkartoffeln Obst	Heringshappen in milder Joghurt-Dill-Salatcreme 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.

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



R: Rind    S: Schwein    G: Geflügel