



## Menüvorschlag vom 28.10.2019 bis 01.11.2019

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	28.10.2019 Montag	29.10.2019 Dienstag	30.10.2019 Mittwoch	31.10.2019 Donnerstag	01.11.2019 Freitag
<b>Vorspeise oder Vorsuppe</b>	Honigmelone mit Lachsschinken oder Grießklößchensuppe	Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven und Peperoni oder Kürbiscremesuppe	Radieschensalat mit Frühlingszwiebeln und Apfel oder Fadennudelsuppe	Pizzabaguette "Schinken" oder Gemüsesuppe	Möhren-Rucola-Salat mit Joghurt-Dressing oder Minestrone
<b>Tagesgericht</b>	Cevapcici mit Zaziki, Kartoffel-rösti, würziges Mischgemüse oder Lauchgemüse	Schweinebraten mit Soße, Eierspätzle und Rosenkohl	Dicke Rippe mit würzige Kartoffelwedges und Sauerkraut	Putengyros mit Zaziki und Pommes frites	Geschmorte Hähnchenkeule „Asia Art“ mit Curryreis und Wok Gemüse
<b>Alternative ohne Schwein</b>	Gemüse-Curry mit Joghurt-Chilisoße und Vollkornreis	paniertes Schollenfilet mit Buttersoße Hollandaise, Petersilienkartoffeln und gedünstetes Gartengemüse	Gemüse-Curry mit Putenbruststreifen und Vollkornspiralen	gebratenes Seelachsfilet mit Spinatnudeln und Tomaten-Kräuter-Ragout	Rinderfrikadelle mit Zwiebelsoße, Salzkartoffeln, und geschmorte Zucchini
<b>Menü für´s Gelände/ Outdoor</b>	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Champignons mit Salzkartoffeln,	Rindfleisch-Bohnen-Eintopf	gebratenes Kotelette mit Steinpilzrahmsoße, Nudeln „Farfalle“ und Erbsen-Karottengemüse	Rinderrahmgeschnetztes mit Reis und Blumenkohlröschen	
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Cannelloni (Teigrolle mit Frischkäse und Blattspinat) und Tomaten-Gemüsesoße	Saftige Karottenröstis mit Joghurt Kräutercreme	gefüllte Maultaschen mit Käse und Spinat und Zwiebelsoße	Sellerieschnitzel mit Pfefferrahmsoße und Reis	Bunter Gemüseeintopf mit Vollkornbrötchen
<b>Nachspeise</b>	Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillejoghurt oder Mousse au Vanille oder Schokoladenpudding	Pfirsichquark mit Mandeln oder Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Grießspeise	Obstcocktail oder Bayerisch Creme mit Kirschen oder Fruchtojoghurt	Erdbeercreme oder Streuselkuchen oder Vanillepudding	Birne mit Mousse au Chocolat Milchreis mit Früchten
<b>Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)</b>	Honigmelone mit Lachsschinken Gemüse-Curry mit Joghurt-Chilisoße und Vollkornreis Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillejoghurt	Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven und Peperoni Rindfleisch-Bohnen-Eintopf Pfirsichquark mit Mandeln	Radieschensalat mit Frühlingszwiebeln und Apfel Gemüse-Curry mit Putenbruststreifen und Vollkornspiralen Obstcocktail	Gemüsesuppe gebratenes Seelachsfilet mit Spinatnudeln und Tomaten-Kräuter-Ragout Obst	Möhren-Rucola-Salat mit Joghurt-Dressing Bunter Gemüseeintopf mit Vollkornbrötchen Birne mit Mousse au Chocolat

**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

