



Menüvorschlag vom 30.09.2019 bis 04.10.2019

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	30.09.2019 Montag	01.10.2019 Dienstag	02.10.2019 Mittwoch	03.10.2019 Donnerstag	04.10.2019 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Thunfischsalat oder Zwiebelsuppe mit Käsechips	Lollo Bianco mit Preiselbeerdressing und gerösteten Sonnenblumenkernen oder Geflügelcremesuppe mit Spargel	Feldsalat mit Honig-Senf dressing oder Gemüsesuppe mit gefüllten Teigtaschen (S)	Feiertag - Bitte beachten Sie die lokalen Aushänge	Heringshappen in milder Joghurt-Dill-Salatcreme oder Gemüsesuppe
Tagesgericht	Kohlroulade (S) mit Soße und Salzkartoffeln	Lammkeule mit Zwiebeln, Rosmarin und Minzjoghurt-gebackenen Kartoffeln und Apfelrotkohl	Paniertes Schweineschnitzel, an Brauner Soße mit Kümmelnote, Eierspätzle und Speckbohnen (S)		Überbackenes Schweinerückensteak mit Kochschinken, Tomate und Käse, Ebly (Hartweizen) und gedünstetes Gartengemüse
Alternative ohne Schwein	Schinkennudeln (G) mit Tomatensoße und Pariser Karotten oder ZucchiniGemüse	Paniertes Rotbarschfilet, mit Joghurt- Kräutercreme und Reis	Mariniertes Hähnchenfilet mit Knoblauch „thailändische Art“ mit Vollkornreis und Wokgemüse		Spaghetti mit Thunfisch- Tomaten-Soße
Menü für´s Gelände/ Outdoor	Grüner Bohnentopf mit Kartoffeln und Rindfleisch dazu Baguettebrötchen	Rinderfrikadelle mit Kräuterpüree und Karotten-Sellerie-Gemüse	Rinderrahmgeschnetztes mit Zwiebeln, Champignons und Salzkartoffeln		
Vegetarisches Gericht	Gemüsepizza mit Brokkoli, Zucchini, Champignons und Knoblauch	Lasagne "Bolognese Art" (ohne Hackfleisch)	Zucchini-auflauf überbacken mit Weißkäse (Feta-Art)		Gnocchi (Kartoffelklößchen) in Spinatsoße und gedünsteten Schwarzwurzeln
Nachspeise	Melonenwürfel mit gerösteten Mandeln oder Zitronencreme oder Quark mit Früchten	Bayerisch Creme mit Kirschen oder Blaubeermuffin oder Milchreis mit Früchten	Erdbeercreme oder Buttermilchdessert		Pfirsichquark mit Mandeln oder Schokoladenpudding
Fitnessvorschlag (ca. 700 kcal)	Zwiebelsuppe mit Käsechips Gemüsepizza Melonenwürfel mit gerösteten Mandeln	Lollo Bianco mit Preiselbeerdressing und gerösteten Sonnenblumenkernen Rinderfrikadelle mit Kräuterpüree und Karotten-Sellerie-Gemüse Obst	Feldsalat mit Honig-Senf dressing Mariniertes Hähnchenfilet mit Knoblauch „thailändische Art“ mit Vollkornreis und Wokgemüse Obst		Gemüsesuppe Spaghetti mit Thunfisch- Tomaten-Soße 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.

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



R: Rind S: Schwein G: Geflügel

