



Menüplan



Verpflegungsmanagement
der Bundeswehr

Mittag vom 23.02.2026 bis 27.02.2026

Das Team der Truppenküche wünscht Ihnen einen guten Appetit! Örtliche Änderungen möglich. Bitte Aushänge beachten!

	23.02.2026 Montag	24.02.2026 Dienstag	25.02.2026 Mittwoch	26.02.2026 Donnerstag	27.02.2026 Freitag
Vorspeise oder Vorsuppe	Cevapcici (R) mit Chilidip Gemüsesuppe	Gurken- / Kidneybohnsalat mit Essig-Öl-Dressing Hühnernudelsuppe	Radieschensalat mit Frühlingszwiebeln und Apfel Blumenkohlcremesuppe mit Petersilie	Chinakohl mit Mandarinen- Joghurt Dressing Minestrone	Kichererbsen mit Frühlingszwiebeln und Weißkäse Weiße Bohnensuppe
Fitnesskost	Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensoße	Putenbraten mit Geflügelsoße, dazu grüne Bandnudeln und Karotten-Erbsen-Bohnen-Gemüse	Veggie-Burger mit Gemüsebrat- ling und frischem Salat	Fisch-Kartoffel-Curry mit Kerbel und Koriander	Brokkoli-Haselnuss-Ecken mit Honig Senfdip, dazu Sesamkartoffeln und Karotten-Erbsen-Bohngemüse
Vegetarisches Gericht	Spaghetti mit Tomatensoße mit Soja "Bolognese Art", dazu Blumenkohlrischen	Gemüse Strudel mit brauner Soße, dazu grüne Bandnudeln	Schmorgemüse mit Tofu, dazu Vollkornreis	Kohlroulade mit Füllung aus Gemüse und Pflanzenprotein, dazu braune Soße und Farfalle	
Tagesgericht I	Gulaschtopf(R) mit Kartoffeln, dazu Roggenbrötchen	Klopse "Königsberger Art" (S) mit Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln, und Gurken- Rahmgemüse	Bohneneintopf mit Rindfleisch, dazu Roggenbrötchen	Geflügel-Lyoner in Rahmsoße, dazu Farfalle und Kohlrabigemüse	Kasseler (S) mit Schweinebraten- soße, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Weinsauerkraut
Tagesgericht II	Pizza mit Schinken (S) und Ananas	Gegrilltes Zanderfilet mit Dillsoße, dazu Petersilien- kartoffeln	Hähnchenfilet in Knusperpanade mit Geflügelsoße, dazu Kartoffelrösti und Kaisergemüse	Glasierter Schweinebraten mit Bratensoße, dazu kartoffelknödel und Rosenkohl	
Nachspeise	Obstsortiment Quarkspeise mit Mango-Trauben	Obstsortiment Zitronencreme Blaubeermuffin	Obstsortiment Helle Creme mit Mandarinen	Obstsortiment Apfelstreuselkuchen Joghurt mit Himbeeren	Obstsortiment Joghurt mit Heidelbeeren
Fitness- vorschlag (ca. 700 kcal)	Gemüsesuppe Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensoße Quarkspeise mit Mango-Trauben	Gurken- / Kidneybohnsalat mit Essig-Öl-Dressing Putenbraten mit Geflügelsoße, dazu grüne Bandnudeln und Karotten-Erbsen-Bohnen-Gemüse Joghurt mit Kirschen und Schokostreuseln	Radieschensalat mit Frühlings- zwiebeln und Apfel Veggie-Burger mit Gemüsebratling und frischem Salat Obstsortiment	Chinakohl mit Mandarinen-Joghurt Dressing Fisch-Kartoffel-Curry mit Kerbel und Koriander Joghurt mit Himbeeren	Weiße Bohnensuppe Brokkoli-Haselnuss-Ecken mit Honig-Senfdip, dazu Sesamkartoffeln und Karotten- Erbsen-Bohngemüse Obstsortiment

Zusätzlich bieten wir Ihnen tägliches Salatbuffet sowie eine vielfältige Auswahl an Kaltgetränken und Kaffeespezialitäten an.

Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung finden Sie auf den Aufstellern in Ihrer Truppenküche. Sprechen Sie bei Fragen gerne das Küchenpersonal an. Änderungen vorbehalten. Die Menüpläne sind für Bundeswehrangehörige im Extranet verfügbar! QR-Code scannen. Detaillierte Informationen zum Speiseangebot finden Sie im Intranet unter: <https://vpfl.bundeswehr.org/ITUKundeninfo/>



BUNDESWEHR

(R): Rind (S): Schwein (G): Geflügel