



Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 05.01.2026 bis 09.01.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
			Gemüsebrühe Karotte, Lauch, Sellerie mit Flädle	
			Vollkornspaghetti in Bio Qualität mit Sojabolognese Karotte, Zwiebel und Tomate	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
				
			Ofenfrisches fränkisches Schäufele vom regionalen Metzger, an Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel	
			Vegetarische Frühlingsrolle Karotte, Lauch, Sprossen mit Butterreis an einer Süß-Sauer-Sauce	
Nachtsch				
			1 Dessert <u>oder</u> ein Stück Obst (nach Wahl)	
			Salatbar - täglich frisches und abwechselndes Angebot mit Salat der Saison	
Alternativ zu den Menüs haben Sie die Möglichkeit, sich selbst einen großen Salatteller zusammenzustellen. Beim Servicepersonal an der Ausgabetheke erhalten Sie einen großen Teller, mit dem Sie sich dann in Eigenregie an der Salatbar nach Herzenslust bedienen können.				
Frühstücks- und Abendbuffet mit täglich wechselndem und gemischtem Angebot				

Vegetarische Gerichte in grüner Schrift



In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene und Zusatzstoffe verarbeitet. Eine Übertragung von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht nicht ausgeschlossen werden.

Die Angebote/Komponenten mit dem JOB&FIT-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert."



Bei Fragen zu **Allergenen** und **Zusatzstoffen** sprechen Sie uns gerne an. Zudem verfügt die **WISAG Catering App** über einen Allergene-Filter; dort können Sie Allergene und Unverträglichkeiten auswählen und Ihnen werden sodann die geeigneten Menüs angezeigt.

