

# **Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach**

Vom 05.01.2026 bis 09.01.2026

- Frühstücks- und Abendbuffet mit täglich wechselndem und gemischttem Angebot
- Mittagessen:

## **Montag:**

Suppe:

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

### **Menü 1 vegetarisch:**

### **Menü 2:**

### **Menü 3 vegetarisch:**

Nachtisch: ein Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)

Zusätzlich: 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 an der Salatbar nach Herzenslust bedienen können

## **Dienstag:**

Suppe:

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

### **Menü 1:**

### **Menü 2:**

### **Menü 3 vegetarisch:**

Nachtisch: ein Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)

Zusätzlich: 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 an der Salatbar nach Herzenslust bedienen können

**Mittwoch:**

Suppe:

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

**Menü 1 vegetarisch:**

**Menü 2:**

**Menü 3:**

Nachtisch: ein Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)

Zusätzlich: 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 an der Salatbar nach Herzenslust bedienen können

**Donnerstag:**

Suppe: Gemüsebrühe mit Flädle

**Menü 1 vegetarisch:**

Bio Vollkornspaghetti mit einer Sojabolognese

**Menü 2:**

Ofenfrisches Schäuferle mit Kartoffelknödel, Bratensauce und Bayrisch Kraut

**Menü 3:**

Vegetarische Frühlingsrolle mit Reis und einer Süß-Sauer-Sauce

**Freitag:**

Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.

**Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen:**

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.

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.

**Informationen zum Speiseangebot der Firma WISAG:**

Die Firma WISAG bietet Ihnen ein gesundes, leckeres und ausgewogenes Essen nach der „JOB&FIT-Linie“ entsprechend dem DGE-Qualitätsstandard und ist darüber hinaus „Bio“ zertifiziert (DE-ÖKO-006).