

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 02.03.2026 bis 06.03.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Champignoncremesuppe	Rinderbrühe Karotte, Sellerie, Lauch mit Leberspätzle	Brokkolicremesuppe	Gemüsebrühe Karotte, Sellerie, Lauch, Spinat mit Suppenmaultaschen	
Menü I				
Spinatspätzle mit einer hausgemachten Käsesauce Gouda und Emmentaler dazu Kirschtomaten und Champignon	Orecchiette (Nudeln) an einer Paprikarahmsauce und Spinat	Blumenkohlbratling mit Karotten-Erbsengemüse dazu einen Petersilien - Joghurtdip	Spaghetti an einer hausgemachten Tomatensauce Arrabiata scharf Tomate, Zwiebel, Karotte	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Rindergulasch Fleisch vom regionalen Metzger mit Paprika, Tomate, Zwiebeln. Champignons dazu Spiralnudeln	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	Schweinebraten vom Nacken Fleisch vom regionalen Metzger mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratensauce	Fränkische Bratwurst vom regionalen Metzger Schwein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	
Menü III Front Cooking				
Chili sin Carne Soja, Mais, Kidneybohnen, Tomate und Zwiebeln mit Tortilla Chips	Hausgemachter vegetarischer Grünkernsuppe mit Bohnen, Karotte und Vollkornbrötchen	Zartweizen Ebly an Gemüsebolognese (Karotte, Lauch, Sellerie, Tomate)	Hausgemachte Schupfnudel Champignonpfanne mit Lauch und geriebenen Hartkäse garniert	
Nachtisch				
1 Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)	1 Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)	1 Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)	1 Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)	
Salatbar - täglich frisches und abwechslungsreiches 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.

