

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

Vom 02.03.2026 bis 06.03.2026

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

Montag:

Suppe: Champignoncremesuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Spinatspätzle mit einer hausgemachten Käsesauce

Menü 2:

Rindergulasch mit Spiralnudeln

Menü 3 vegetarisch:

Chili sin Carne mit Tortilla Chips

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

Zusätzlich: 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 an der Salatbar nach Herzenslust bedienen können

Dienstag:

Suppe: Rinderbrühe mit Leberspätzle

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Orecchiette Paprikarahmsauce und Spinat

Menü 2:

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladensauce

Menü 3 vegetarisch:

Hausgemachter vegetarischer Grünkern-Bohneneintopf mit Bohnen, Karotte und Kartoffeln

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

Zusätzlich: 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 an der Salatbar nach Herzenslust bedienen können

Mittwoch:

Suppe: Brokkolicremesuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Blumenkohlbratling mit Karotten Erbsengemüse dazu einen Petersilien Joghurdip

Menü 2:

Schweinebraten vom Nacken, Fleisch vom regionalen Metzger mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratensauce

Menü 3 vegetarisch:

Zartweizen Ebly an Gemüsebolognese (Karotte, Lauch, Sellerie, Tomate)

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

Zusätzlich: 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 an der Salatbar nach Herzenslust bedienen können

Donnerstag:

Suppe: Klare Gemüsebrühe mit Suppenmaultaschen

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Hausgemachte Schupfnudel Champignonpfanne mit geriebenen Hartkäse garniert

Menü 2:

Fränkische Bratwurst vom regionalen Metzger Schwein mit Sauerkraut und Butterkartoffeln

Menü 3 vegetarisch:

Spaghetti an einer hausgemachten Tomatensauce Arrabiata scharf

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

Zusätzlich: 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 an der Salatbar nach Herzenslust bedienen können

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).,