



Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 10.03.2025 bis 13.03.2025 **Wünsch Dir was Leckeres!**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Grießnockerlsuppe Gemüsebrühe mit Karotte, Lauch, Sellerie	Maronencremesuppe	Pekingsuppe Süß - Sauer - Sauce Karotte, Lauch, Sellerie	Rinderbrühe Karotte, Lauch, Sellerie mit Leberspätzle	
Menü I				
Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat	Chicken Wings mit Kartoffelecken	Gemüseburger Gärtnerin Style Gemüsebratung Karotte, Erbsen, Blumenkohl Hamburgersemmel dazu Pommes frites	Pizza Salami und Schinken	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhiges Wochenende.
Menü II				
Chicken Nuggets mit Pommes frites	Fleischbällchen vom Rind mit Kartoffelpüree mit einer Rahmsauce	Hamburger mit einem Rindfleischpatty dazu Pommes frites	Sauerbraten vom Rind Fleisch vom regionalen Metzger mit Semmelknödel und Blaukraut an einer Bratensauce	
Menü III Front Cooking				
Spaghetti an einer Tomatensauce Tomate, Zwiebel	Makkaroni mit einem Petersilienpesto	Germknödel an einer Vanillesauce	Pizza Vegetarisch (Margherita)	
Nachtsch				
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 abwechslungsdes 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.

