

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

Vom 10.03.2025 bis 13.03.2025

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

Montag:

Suppe : Gemüsebrühe mit Grießklößchen

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1

Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat

Menü 2:

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Menü 3 vegetarisch:

Spaghetti mit einer Tomatensauce

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

Dienstag:

Suppe: Maronencremesuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1

Chicken Wings mit Kartoffelecken

Menü 2:

Fleischnäpfchen vom Rind mit Kartoffelpüree an einer Rahmsauce

Menü 3:

Makkaroni mit Petersilienpesto

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

Mittwoch:

Suppe : Pekingsuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Hamburger Gärtnerin Style Gemüsebratling Hamburgersemmel dazu Pommes frites

Menü 2:

Hamburger mit Rindfleischpatty dazu Pommes frites

Menü 3 vegetarisch:

Germknödel mit Vanillesauce

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

Donnerstag:

Suppe: Rinderbrühe mit Leberspätzle

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1

Pizza Salami und Schinken

Menü 2:

Sauerbraten vom Rind mit Semmelknödel, Blaukraut an einer Bratensauce

Menü 3 vegetarisch:

Pizza Margherita

Vegetarische Frühlingsrolle mit Reis und einer Süß Sauer Sauce

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

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).