





Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 30.03.2026 bis 03.04.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Maiscremesuppe	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen Karotte, Sellerie, Lauch und Eierstich	Karottencremesuppe		
Spiralnudeln mit einem Pesto Tomate, Erdnüsse, Basilikum Hartkäse, Zwiebeln	Gebratenes Seelachsfilet an einer leichten Dillsauce und Wildreis 	Bunte Spätzlepfanne mit Karotte, Blumenkohl und Brokkoli 		Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Schweineschnitzel natur Fleisch vom regionalen Metzger mit gebratenen Kartoffeln und einer Rahmsauce	Saftiges Rindergulasch Fleisch vom regionalen Metzger mit Paprika, Zwiebeln und Champignon dazu Spätzle	Ofenfrisches Schäufelrle Fleisch vom regionalen Metzger mit Kartoffelknödel, Bayrisch Kraut und Bratensauce		
Reispfanne mit Karotte, Blumenkohl und Brokkoli 	Überbackenes Kartoffelrösti mit Paprika, Zucchini, Tomate, Zwiebel mit Gouda Käse überbacken	Kaiserschmarrn mit Apfelmus		
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)		
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.

