







Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 01.04.2024 bis 05.04.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen	Karottencremesuppe	Gemüsebrühe mit Flädle	
Menü I				
	Gebratenes Seelachsfilet auf einer leichten Currysauce mit Chinagemüse dazu Wildreis 	Mediterrane Gemüsepfanne (Chinakohl, Tomate, Paprika, Champignon, Zucchini) mit Vollkornreis dazu Sojajoghurdip 	Vollkornspaghetti in Bio Qualität mit Sojabolognese  	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
	Saftiges Rindergulasch Fleisch von der Metzgerei Lindörfer mit Paprika und Champignons dazu Muschelnudeln	Schweineschnitzel Wiener Art dazu Steakhouse Fries	Ofenfrisches fränkisches Schäufele von der Metzgerei Lindörfer an Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel	
Menü III Front Cooking				
	Gebackene Kartoffelrösti an einem hausgemachten Champignonragout	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Vegetarische Frühlingsrolle mit Butterreis an einer Süß-Sauer-Sauce	
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 abwechselndes 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				

Wir sind Bio zertifiziert (DE-ÖKO-006)



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" 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.

