

# Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

Vom 30.03.2026 bis 03.04.2026

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

## Montag:

Suppe: Maiscremesuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

### **Menü 1 vegetarisch:**

Spiralnudeln mit rotem Pesto

### **Menü 2:**

Schweineschnitzel natur mit gebratenen Kartoffeln und einer Rahmsauce

### **Menü 3 vegetarisch:**

Reispfanne mit Gemüse

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: Rinderbrühe mit Eierstich

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

### **Menü 1:**

Gebratenes Seelachsfilet mit einer Dillsauce und Wildreis

### **Menü 2:**

Rindergulasch mit Spätzle

### **Menü 3 vegetarisch:**

Überbackenes Kartoffelrösti mit Gemüse und Käse

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: Karottencremesuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

#### **Menü 1 vegetarisch:**

Bunte Spätzlepfanne

#### **Menü 2:**

Ofenfrisches Schäufele Kartoffelknödel Bayrisch Kraut und Bratensauce

#### **Menü 3:**

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

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:

#### **Menü 1 vegetarisch:**

#### **Menü 3:**

### Freitag:

Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhiges 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).