






Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 08.04.2024 bis 12.04.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Blumenkohlcremesuppe	Brühe mit Suppenklößchen	Currycremesuppe	Italienische Gemüsesuppe	
Menü I				
Vegetarisch gefüllte Zucchini (Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate) mit Mozzarella auf Tomatenragout mit Tymiankartoffeln	Käsespätzle Spätzle mit eine Käsesauce Art des Hauses mit Röstzwiebeln	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Nudeln mit hausgemachtem Bärlauchpesto und Parmesan	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
				
Menü II				
Schashlikopf vom Schwein (Schweinegulasch von der Metzgerei Lindörfer mit Paprika und Zwiebeln in rauchig würziger Sauce gekocht) dazu Reismudeln	Ofenfrischer Leberkäse Brät vom regionalen Metzger (Schwein) mit Krautsalat, Süßen Senf und Essigurke im Laugenbagel	Gebratenes Putenschnitzel mit Kartoffelsalat	Burger Pulled Pork Fleisch in einer rauchigen Marinade und Krautsalat dazu Pommes frites	
Menü III Front Cooking				
Gemüsekartoffelpfanne mit Kartoffeln, Zucchini, Karotte mit Joghurt-Dip	Gebackenes Seelachsfilet in Eihülle an Tomatenragout dazu Ebly	Vegetarischer Linseneintopf mit Vollkornbrötchen	buntes Wokgemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Mungobohnen, Pak Choy) mit Reis	
				
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 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.

