

## Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 21.04.2025 bis 25.04.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen</b>				
			Grießnockerlsuppe Gemüsebrühe mit Karotte, Lauch, Sellerie	
<b>Menü I</b>				
			Schäufelre (Schwein) Fleisch vom regionalen Metzger mit Kartoffelnödel und Bayrischkraut	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
<b>Menü II</b>				
			Gemüseburger Gärtnerin Style Gemüsebratling Karotte, Erbsen, Blumenkohl Hamburgersemmel dazu Pommes frites	
<b>Nachtsch</b>				
			1 Dessert <b>oder</b> ein Stück Obst (nach Wahl)	
<b>Salatbar - täglich frisches und abwechslungsdes Angebot mit Salat der Saison</b>				
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.				
<b>Frühstücks- und Abendbuffet mit täglich wechselndem und gemischtem Angebot</b>				

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.

