

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 29.04.2024 bis 03.05.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Apfel Rote Bete Suppe	Gemüsebrühe mit einer Gemüseeinlage		Kartoffelcremesuppe	
Menü I				
Kichererbsencurry mit Reis in einer leichten Curry - Kokosmilchsauce	Kartoffelgulasch mit Paprika, Zucchini, Tomate und Zwiebeln		Tomatenrisotto mit Hartkäse und Rucola garniert	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Rotbarschfilet Fisch natur gedämpft an einer leichten Weißweinsauce mit Gemüserais	Paniertes Putenschnitzel mit Rahmspätzle		Currywurst vom Schwein an einer Currysauce mit Steakhouse - Fries	
Menü III				
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)	
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.

