Landesfinanzschule
Bayern

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 28.04.2025 bis 02.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen	Butterklößchen in einer Gemüsebrühe mit Karotte,Lauch,Sellerie	Karottencremesuppe			
Menü I	Kasslernacken Fleisch vom regionalen Metzger mit Rahmkohlrabi und Butterkartoffeln	Hausgemachte Lasagne vom Rind Fleisch vom regionalen Metzger			Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II	Semmelknödel mit Waldpilzragout	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Reis an einer Kräutersauce			
Menü III Front Cooking					
Nachtisch	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

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 anzeigt.