

# Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

Vom 25.05.2026 bis 29.05.2026

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

## Montag:

Suppe:

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

### **Menü 1 vegetarisch:**

### **Menü 2:**

### **Menü 3 vegetarisch:**

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 Leberspätzle

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

### **Menü 1 vegetarisch:**

Orecchiette Paprikarahmsauce und Spinat

### **Menü 2:**

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladensauce

### **Menü 3 vegetarisch:**

Hausgemachter vegetarischer Grünkern-Bohneneintopf mit Bohnen, Karotte und Kartoffeln

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: Brokkolicremesuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

#### **Menü 1 vegetarisch:**

Blumenkohlbratling mit Karotten Erbsengemüse dazu einen Petersilien Joghurdip

#### **Menü 2:**

Schweinebraten vom Nacken, Fleisch vom regionalen Metzger mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratensauce

#### **Menü 3 vegetarisch:**

Zartweizen Ebly an Gemüsebolognese (Karotte, Lauch, Sellerie, Tomate)

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

### Donnerstag:

Suppe: Klare Gemüsebrühe mit Suppenmaultaschen

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

#### **Menü 1 vegetarisch:**

Hausgemachte Schupfnudel Champignonpfanne mit geriebenen Hartkäse garniert

#### **Menü 2:**

Fränkische Bratwurst vom regionalen Metzger Schwein mit Sauerkraut und Butterkartoffeln

#### **Menü 3 vegetarisch:**

Spaghetti an einer hausgemachten Tomatensauce Arrabiata scharf

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

### Freitag:

Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames 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).