

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 23.06.2025 bis 27.06.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Blumenkohlcremesuppe	Gemüsebrühe Karotte, Lauch, Sellerie mit vegetarischen Suppenklößchen	Kohlrabi-cremesuppe	Italienische Gemüsesuppe Tomate, Zwiebel, Zucchini	
Menü I				
Vegetarisch gefüllte Paprika Erbsen, Sellerie, Zwiebel, Mais, Ei, Soja, Sesam mit einer Petersiliensauce und Dill	Käsespätzle Spätzle mit einer Käsesauce Emmentaler und Gouda Art des Hauses mit Röstzwiebeln	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Makkaroni mit hausgemachtem Petersilienpesto	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Schashliktopf vom Schwein (Schweinegulasch vom regionalen Metzger mit Paprika und Zwiebeln in rauchig würziger Sauce gekocht) dazu Makkaroni	Ofenfrischer Leberkäse Brät vom regionalen Metzger (Schwein) mit Kartoffelsalat	Hähnchenbrust Toskana- Art Oliven, Peperoni, Zwiebel, Karotte, Zucchini dazu Thymiankartoffeln	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 	Linsencurry mit Kichererbsen Karotte, Lauch, Paprika und Kokosmilch 	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 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 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 angezeigt.

