

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 30.06.2025 bis 04.07.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Gemüsecremesuppe Karotte, Blumenkohl, Brokkoli	Rinderbrühe Karotte, Sellerie, Lauch mit Leberspätzle	Brokkolicremesuppe	Gemüsebrühe Karotte, Sellerie, Lauch, Spinat mit Suppenmaultaschen	
Menü I				
Spinatspätzle mit einer hausgemachten Käsesauce Gouda und Emmentaler	Germüsepfanne mit Karotte, Spitzkohl, Paprika Sojasprossen und Veganen Bio Tofu dazu Fladenbrot	Bunte Spätzlepfanne mit Karotte, Blumenkohl, Brokkoli	Spaghetti an einer hausgemachten Tomatensauce Arrabiata scharf Tomate, Zwiebel, Karotte 	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Rindergulasch Fleisch vom regionalen Metzger mit Paprika, Tomate, Zwiebeln, Champignons dazu Spiralnudeln	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	Schweinebraten vom Nacken Fleisch vom regionalen Metzger mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratensauce	Fränkische Bratwurst vom regionalen Metzger Schwein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	
Menü III Front Cooking				
Vegetarisches Nasi Goreng Reis, Erbsen, Paprika, Zwiebeln dazu geräucherter Tofu 	Hausgemachter vegetarischer Grünkerneintopf mit Bohnen, Karotte mit einem Vollkornbrötchen 	Zartweizen Ebly an Gemüsebolognese (Karotte, Lauch, Sellerie, Tomate) 	Hausgemachte Schupfnudel Champignonpfanne mit Lauch und geriebenen Hartkäse garniert	
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.

