

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

Vom 07.07.2025 bis 11.07.2025

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

Montag:

Suppe: Lauchcremesuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Gemüsefrikadelle mit Vollkornreis und einem Joghurt Dip

Menü 2:

Chili con Carne

Menü 3 vegetarisch:

Eieromlette mit Blattspinat 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

Dienstag:

Suppe: Gemüsebrühe mit Eierstich

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1

Seelachsfilet Bordelaise an einer Dillsauce und Butterreis

Menü 2:

Currywurst vom Schwein mit einer Currysauce und Kartoffelecken

Menü 3:

Hausgemachtes Kichererbsencurry mit einem Joghurt Dip und Fladenbrot

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 : Kartoffelcremesuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Spinatknödel mit brauner Butter und Kirschtomaten

Menü 2:

Cevapcici vom Rind mit Tomatenreis und Krautsalat

Menü 3 vegetarisch:

Germknödel mit Pflaumenfüllung und einer Vanillesauce

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: Rinderbrühe mit Fadennudeln

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Bio Vollkornnudeln mit einer Tomatensauce

Menü 2:

Schweinenackensteak Holzfäller- Art mit Bratkartoffeln

Menü 3 vegetarisch:

Veganes Gulasch Szegediner Art

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).