





Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 13.07.2026 bis 17.07.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Lauchcremesuppe	Gemüsebrühe Karotte, Lauch, Sellerie mit Eierstich	Kartoffelcremesuppe	Rinderbrühe Karotte, Sellerie mit Fadennudeln	
Gemüsefrikadelle Karotte, Erbsen, Brokkoli mit Vollkornreis und einem Joghurt-Dip	Seelachsfilet Bordelaise Semmelkräuterkruste (Zwiebel, Petersilie) an einer Dillsauce und Butterreis	Spinatknödel mit brauner Butter geschmorte Kirschtomaten 	Bio Vollkornspaghetti an einer hausgemachten Tomatensauce Karotte, Lauch, Sellerie, Zwiebeln	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Hausgemachtes Chili con Carne (Rind) Fleisch vom regionalen Metzger mit Mais, Tomate, Zwiebel und Kidneybohnen	Currywurst vom Schwein mit eienr Currysauce und Kartoffelecken	Cevapcici vom Rind mit Tomatenreis und Krautsalat und einem Knoblauchdip	Schweinenackensteak Holzfäller-Art Fleisch vom regionalen Metzger mit Rosmarinkartoffel und einer Zwiebelsauce	
Eieromlette mit Blattspinat und Kartoffeln 	Hausgemachtes Kichererbsencurry Karotte, Lauch, Paprika mit einem Joghurt Dip und Fladenbrot 	Germknödel mit Pflaumenfüllung und Vanillesauce	Veganes Gulasch Szegediner-Art mit Sauerkraut, Paprika und Kartoffeln	
Nachtisch				
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 abwechslungsdes 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.

