



Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 15.07.2024 bis 19.07.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Cremesuppe mit Lauch	Rinderbrühe mit Eierstich	Kartoffelcremesuppe	Rinderbrühe mit Fadennudeln	
Menü I				
Hausgemachtes Rote Bete Risotto	Seelachsfilet Bordelaise Fisch an einer Senfsauce und Nudeln	Spinatknödel mit brauner Butter geschmorten Kirschtomaten und Hartkäse	Bio Spaghetti an einer hausgemachten Tomatensauce	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Hausgemachtes Chili con Carne gemischtes Hackfleisch vom regionalen Metzger mit Mais und Kidneybohnen	Cevapcici vom Rind mit Reis und einem Knoblauch-Dip und Krautsalat	Currywurst vom Schwein mit einer hausgemachten Currysauce und Kartoffelecken	Schweinenackensteak Fleisch vom regionalen Metzger Holzfäller-Art mit Kartoffelsalat und einer Zwiebelsauce	
Menü III				
Eieromlette mit Blattspinat und Kartoffeln	Germknödel mit Pflaumenfüllung und Vanillesauce	Hausgemachtes Kichererbesencurry) mit einem Joghurt-Dip und Fladenbrot	Veganes Gulasch Szegediner- Art mit Sauerkraut und Paprika mit 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				

Wir sind Bio zertifiziert (DE-ÖKO-006)



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" 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.

