

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

Vom 15.07.2024 bis 19.07.2024

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

Montag:

Suppe: Cremesuppe mit Lauch

Menü 1 (vegetarisch)

Hausgemachtes Rote Bete Risotto

Menü 2:

Hausgemachtes Chili con Carne gemischtes Hackfleisch vom regionalen Metzger mit Mais und Kidneybohnen

Menü 3 vegetarisch:

Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln

Dienstag:

Suppe: Rinderbrühe mit Eierstich

Menü 1

Seelachsfilet Bordelaise an einer Senfsauce und Nudeln

Menü 2:

Cevapcici vom Rind mit Reis an einem Knoblauch Dip und Krautsalat

Menü 3 vegetarisch:

Germknödel mit Pflaumenfüllung und Vanillesauce

Mittwoch:

Suppe: Kartoffelcremesuppe

Menü 1 (vegetarisch):

Spinatknödel mit brauner Butter geschmorten Kirschtomaten und Hartkäse

Menü 2:

Currywurst vom Schwein mit einer Currysauce und Kartoffelecken

Menü 3 vegetarisch:

Hausgemachtes Kichererbsencurry mit einem Joghurt Dip und Fladenbrot

Nachtisch: verschiedene Desserts; 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 in Eigenregie an der Salatbar nach Herzenslust bedienen können.

Donnerstag:

Suppe:

Rinderbrühe mit Fadennudel

Menü 1 (vegetarisch):

Bio Spaghetti an einer hausgemachten Tomatensauce

Menü 2:

Schweinenackensteak Holzfäller Art mit Kartoffelsalat und einer Zwiebelsauce

Menü 3 vegetarisch:

Veganes Gulasch Szegediner Art mit Sauerkraut, Paprika und Kartoffeln

Nachtisch: verschiedene Desserts; 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 in Eigenregie 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).