

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 20.07.2026 bis 24.07.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Französische Zwiebelsuppe	Tomatencremesuppe	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Grießklößchen Karotte, Lauch, Sellerie	Weißer Bohnencremesuppe	
Menü I				
Gnocchi mit einer Zitronen-Buttersauce und Kirschtomaten	Vegetarische Tortellini mit einer hausgemachten Käsesauce Emmentaler und Gouda	Gemüsemautische in einer Tomatensauce Zwiebeln, Karotte, Lauch, Sellerie	Hamburger Gärtnerinnen Style mit Gemüsevollkornbratling, Karotte, Erbse, Blumenkohl Tomatenketchup, und Gewürzgurke mit Pommes-frites	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhiges Wochenende.
Menü II				
Putengeschnitztes Asia Style Fleisch vom regionalen Metzger mit Karotte, Lauch, Erbsen, Brokkoli an einer Süß-Sauer-Sauce mit Reis 	Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Käse dazu Kartoffel Gurkensalat	Gyros vom (Schwein) mit Pommes-frites Krautsalat und Knoblauch-Dip	Reisnudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) Fleisch vom regionalen Metzger Paprika, Tomate, Zwiebel mit Gouda Käse überbacken	
Menü III Front Cooking				
Gefüllte Zucchini Paprika, Zwiebel, Mozzarella überbacken dazu Ebly und einer Tomatensauce	Asia-Nudelpfanne Art des Hauses mit Blumenkohl, Karotten, Zwiebeln und Paprika an einer Süß-Sauer-Sauce 	Nasi Goreng-Pfanne mit Karotte, Lauch, Zwiebeln und Reis 	Matjesfilet vom Hering (Joghurtsauce mit Mayonnaise, Zwiebel, Apfel und Gewürzgurke) dazu Petersilienkartoffeln 	
Nachtisch				
1 Dessert <u>oder</u> ein Stück Obst (nach Wahl)	1 Dessert <u>oder</u> ein Stück Obst (nach Wahl)	1 Dessert <u>oder</u> ein Stück Obst (nach Wahl)	1 Dessert <u>oder</u> 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.

