

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

Vom 20.07.2026 bis 24.07.2026

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

Montag:

Suppe: Französische Zwiebelsuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Gnocchi mit einer Zitronen-Buttersauce und Kirschtomaten

Menü 2:

Putengeschnezeltes Asia Style mit Reis

Menü 3 vegetarisch:

Gefüllte Zucchini mit Ebly und Tomatensauce

Nachtsch: 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: Tomatencremesuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1:

Vegetarische Tortellini mit einer Käsesauce

Menü 2:

Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffel Gurkensalat

Menü 3 vegetarisch:

Asianudelpfanne mit einem Süß- Sauer- Dip

Nachtsch: 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: Rinderbrühe mit Gemüsestreifen und Grießklößchen

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Gemüsemaultaschen mit einer Tomatensauce

Menü 2:

Pfannen frisches Gyros vom Schwein mit Tomatenreis und Knoblauchdip

Menü 3:

Nasi Goreng Pfanne

Nachtsch: ein Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)

Zusätzlich: Salatbar - täglich frisches und abwechslungsches 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: Weißbohnencremesuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Hamburger Gärtnerin Style Gemüsebratling mit Pommes frites

Menü 2:

Reisnudel Hackfleisch Auflauf vom Rind mit Käse überbacken

Menü 3 vegetarisch:

Matjesfilet Hausfrauen Art mit Kartoffeln

Nachtsch: ein Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)

Zusätzlich: Salatbar - täglich frisches und abwechslungsches 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).