

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

Vom 30.09.2024 bis 03.10.2024

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

Montag:

Suppe: Cremesuppe mit Lauch

Menü 1 (vegetarisch)

Gemüsebratling mit Vollkornreis und einem Joghurt Dip

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: Keine Verpflegung

Suppe:

Menü 1 (vegetarisch):

Menü 2:

Menü 3 vegetarisch:

Donnerstag: Keine Verpflegung

Suppe:

Menü 1 (vegetarisch):

Menü 2:

Menü 3 vegetarisch:

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).