





Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 07.10.2024 bis 11.10.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Französische Zwiebelsuppe	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen Karotte, Sellerie, Lauch	Tomatencremesuppe	Zucchini-cremesuppe	
Menü I				
Milchreis mit Kokosmilch verfeinert dazu Sauerkirschen	Vegetarische Tortellini mit einer hausgemachten Käsesauce	Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch 	Hamburger Gärtnerinnen Style mit Gemüsevollkornbratling, ¹ Tomatenketchup, und Gewürzgurke mit Pommes-frites	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Fleischtopf vom Schwein mit Zwiebeln, Karotte, Lauch und Paprika an einer leichten Bratensauce und Nudeln	Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Käse dazu Kartoffel Gurkensalat	Pfannen frisches Gyros-Art Fleisch vom regionalen Metzger vom Schwein mit Tomatenreis und Joghurt-Dip	Putengeschnitzeltes mit Curry und Ananas dazu Reis	
Menü III				
Hausgemachtes Tomatenrisotto mit Hartkäse und Kirschtomaten 	Asia-Nudelpfanne Art des Hauses mit Blumenkohl, Karotten, Zwiebeln und Paprika an einer Süß-Sauer-Sauce 	Krautschupfnudeln Schupfnudeln mit Schweinespeck und Sauerkraut	Matjesfilet vom Hering (Joghurtsauce mit Mayonnaise, Zwiebel, Apfel und Gewürzgurke) dazu Petersilienkartoffeln 	
Nachtsch				
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 abwechselndes 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.

