Landesfinanzschule Bayern

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 26.10.2026 bis 30.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen	Blumenkohlcurrycremesuppe	Gemüsebrühe Karotte,Lauch,Sellerie mit vegetarischen Suppenklößchen	Kohlrabicremesuppe	Italienische Gemüsesuppe Tomate,Zwiebel,Zucchini	
Menü I	Vegetarisch gefüllte Paprika Erbsen,Sellerie,Zwiebel,Mais,Ei, Soja, Sesam mit einer Petersiliensauce und Reis	Käsespätzle Spätzle mit eine Käsesauce Emmentaler und Gouda Art des Hauses mit Röstzwiebeln	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Makkaroni mit hausgemachtem Petersilienpesto	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II	Schaschliktopf vom Schwein (Schweinegulasch vom regionalen Metzger mit Paprika und Zwiebeln in rauchig würziger Sauce gekocht) dazu Nudeln	Ofenfrischer Leberkäse Brät vom regionalen Metzger (Schwein) mit Kartoffelsalat	Hähnchenbrust Toskana- Art Oliven,Peperoni,Zwiebel,Karotte, Zucchini dazu Thymiankartoffeln	Burger Puten-Gyros mit Krautsalat,Tomate,Gurke und Eisbergsalat dazu Pommes frites	
Menü III Front Cooking	Vegetarisches Geschnezeltes mit Bohnen, Champignon,Karotte an einer leichten Sahnesauce mit Reis	Gebackenes Seelachsfilet in Eihülle an Tomatenragout dazu Ebly	Linsencurry mit Kichererbsen Karotte,Lauch,Paprika und Kokosmilch	buntes Wokgemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Mungobohnen, Pak Choy) mit Reis	
Nachtisch	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

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 anzeigt.