





Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 28.10.2024 bis 01.11.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Blumenkohlcremesuppe	Gemüsebrühe Karotte, Lauch, Sellerie mit Fadennudeln	Currycremesuppe		
Menü I				
Vegetarisch gefüllte Zucchini (Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate) mit Mozzarella auf Tomatenragout mit Tymiankartoffeln	Käsespätzle Emmentaler, Gouda Spätzle mit eine Käsesauce Art des Hauses mit Röstzwiebeln	Apfelstrudel mit Vanillesauce		Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Schashliktopf vom Schwein (Schweinegulasch Fleisch vom regionalen Metzger mit Paprika und Zwiebeln in rauchig würziger Sauce gekocht) dazu Reismudeln	Ofenfrischer Leberkäse Brät vom regionalen Metzger (Schwein) Krautsalat, Süßen Senf und Essiggurke im Laugenbagel	Gebratenes Putenschnitzel mit Kartoffelsalat		
Menü III Front Cooking				
Gemüsekartoffelpfanne mit Kartoffeln, Zucchini, Karotte mit Joghurt-Dip 	Gebackenes Seelachsfilet in Eihülle an Tomatenragout dazu Eibly 	Vegetarischer Linseneintopf Zwiebel, Karotte, Sellerie mit Vollkornbrötchen 		
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)		
Salatbar - täglich frisches und abwechslungsdes 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, Hochschulen und Behörden" 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.

