



Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 03.11.2025 bis 07.11.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Gemüsecremesuppe Karotte,Blumenkohl,Brokkoli	Rinderbrühe Karotte,Sellerie,Lauch mit Leberspätzle	Brokkolicremesuppe	Gemüsebrühe Karotte,Sellerie,Lauch,Spinat mit Suppenmaultaschen	
Menü I				
Spinatspätzle mit einer hausgemachten Käsesauce Gouda und Emmentaler	Germüsepfanne mit Karotte,Spitzkohl,Paprika Sojasprossen und Veganen Bio Tofu dazu Fladenbrot	Blumenkohlbratling mit Karotten-Erbsengemüse dazu einen Petersilien - Joghurtdip	Spaghetti an einer hausgemachten Tomatensauce Arrabiata scharf Tomate,Zwiebel,Karotte	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Rindergulasch Fleisch vom regionalen Metzger mit Paprika,Tomate,Zwiebeln, Champigions dazu Spiralnudeln	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	Schweinebraten vom Nacken Fleisch vom regionalen Metzger mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratensauce	Fränkische Bratwurst vom regionalen Metzger Schwein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	
Menü III Front Cooking				
Vegetarisches Nasi Goreng Reis,Erbsen,Paprika,Zwiebeln dazu geräucherter Tofu	Hausgemachter vegetarischer Grünkerneintopf mit Bohnen,Karotte und Vollkornbrötchen	Zartweizen Ebly an Gemüsebolognese (Karotte, Lauch, Sellerie, Tomate)	Hausgemachte Schupfnudel Champignonpfanne mit Lauch und geriebenen Hartkäse garniert	
Nachtisch			,	
1 Dessert <u>oder</u> ein Stück Obst (nach Wahl)	1 Dessert <u>oder</u> ein Stück Obst (nach Wahl)	1 Dessert <u>oder</u> ein Stück Obst (nach Wahl)	1 Dessert <u>oder</u> ein Stück Obst (nach Wahl)	
	-	lich frisches und abwechselndes Angebot	The state of the s	
Alternativ zu den Menüs haben Sie die		atteller zusammenzustellen. Beim Servicepregie an der Salatbar nach Herzenslust be		e einen großen Teller, mit dem Sie sich dann
	8	d Abendbuffet mit täglich wechselndem und		

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 Unvertäglichkeiten auswählen und Ihnen werden sodann die geeigneten Menüs anzeigt.



