






Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 04.11.2024 bis 08.11.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Paprika-Knoblauchcremesuppe	Rinderbrühe mit Reis	Brokkolicremesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Chinagemüse Karotte, Lauch, Sellerie	
Menü I				
Spinatspätzle mit einer hausgemachten Käsesauce Gouda und Emmentaler	Germüsepfanne mit Karotte, Spitzkohl, Paprika Sojasprossen und Veganen Bio Tofu dazu Fladenbrot 	Bunte Spätzlepfanne mit Karotte, Blumenkohl, Brokkoli	Spaghetti an einer hausgemachten Tomatensauce Arrabiata scharf Tomate, Zwiebel und Karotte 	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Putenschnitzel natur vom regionalen Metzger Züricher-Art Rahmchampignons und Spiralnudeln	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladensauce	Schweinebraten vom Nacken Fleisch vom regionalen Metzger mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratensauce	Fränkische Bratwurst vom regionalen Metzger Schwein mit Sauerkraut und Butterkartoffeln	
Menü III Front Cooking				
Hausgemachtes Gemüse- Kartoffelgulasch mit Karotte, Brokkoli und Zucchini 	Hausgemachter vegetarischer Bohneneintopf mit Bohnen, Karotte und Kartoffeln	Zartweizen Ebly an Gemüsebolognese (Karotte, Lauch, Sellerie, Tomate) 	Hausgemachte Schupfnudel Champignonpfanne mit geriebenen Hartkäse garniert	
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 abwechslungsreiches 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.

