

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 10.11.2025 bis 14.11.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Maiscremesuppe	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen Lauch, Sellerie, Karotte und Eierstich	Karottencremesuppe	Gemüsebrühe Karotte, Lauch, Sellerie mit Flädle	
Menü I				
Spiralnudeln mit einem Pesto Tomate, Erdnüsse, Basilikum, Hartkäse, Zwiebel	Gebratenes Seelachsfilet an einer leichten Dillsauce dazu Wildreis 	Bunte Spätzlepfanne mit Karotte, Blumenkohl und Brokkoli 	Vollkornspaghetti in Bio Qualität mit Sojabolognese Karotte, Zwiebel und Tomate 	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Schweineschnitzel natur Fleisch vom regionalen Metzger mit gebratenen Kartoffeln und Rahmsauce	Saftiges Rindergulasch Fleisch vom regionalen Metzger mit Paprika, Zwiebeln und Champignons dazu Spätzle	Überbackenes Putenschnitzel natur mit Gouda überbacken gebratene Kartoffeln an einer Petersiliensauce	Ofenfrisches fränkisches Schäufele vom regionalen Metzger, an Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel	
Menü III Front Cooking				
Reispfanne mit Karotte, Blumenkohl und Brokkoli 	Gebackenes Kartoffelrösti mit Paprika, Zucchini, Tomate, Zwiebel und Gouda-Käse überbacken dazu einen Tomatendip	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Vegetarische Frühlingsrolle Karotte, Lauch, Sprossen mit Butterreis an einer Süß-Sauer-Sauce	
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 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, 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 angezeigt.

