





Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach




vom 20.11.2023 bis 24.11.2023

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Französische Zwiebelsuppe	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen	Tomatencremesuppe ¹	Geflügelcremesuppe	
Menü I				
Gemüse-Cordon Bleu Karotte, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen mit Tomatensauce dazu Bulgur 	Vegetarische Tortellini mit einer hausgemachten Käsesauce	Gemüsemaultasche in der Gemüsebrühe und Zwiebeln ¹ 	Hamburger Gärtnerinnen Style mit Gemüsevollkornbratling, ¹ Tomatenketchup, und Gewürzgurke mit Pommes-frites 	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Hausgemachtes Würstchengulasch vom Schwein mit Nudeln	Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Käse dazu Kartoffel Gurkensalat	Pfannen frisches Gyros-Art Fleisch vom regionalen Metzger vom Schwein mit Tomatenreis und Joghurt-Dip	Hähnchenschenkel mit Reis und Erbsen dazu einem Joghurt- Dip	
Menü III Front Cooking				
Hausgemachtes Tomatenrisotto mit Hartkäse und Kirschtomaten 	Asia-Nudelpfanne Art des Hauses mit Blumenkohl, Karotten, Zwiebeln und Paprika an einer Süß-Sauer-Sauce	Nasi Goreng-Pfanne mit Pute Karotte, Lauch, Zwiebeln und Reis	Matjesfilet vom Hering (Joghurtsauce mit Mayonnaise, Zwiebel, Apfel und Gewürzgurke) dazu Petersilienkartoffeln	
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 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

 Leibgericht delüx  vegan  Bio (DE-ÖKO-006)



Hausgemachte italienische Pasta



Vollwertige Ernährung nach DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration wenden Sie sich an unser Service- und Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.

vegetarische Gerichte in grüner Schrift

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmittel, 8 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9 = enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“), 10 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12 = mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13 = mit Alkohol, 14 = chininhaltig, 15 = koffeinhaltig, 16 = mit kakaohaltiger Fettglasur, 17 = mit Persipan

A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnuss, F = enthält Soja, G = enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pecannüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite
M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere