







# Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach




27.11.2023 bis 01.12.2023

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen</b>				
Kartoffel-Buttermilchsuppe <sup>2, 3, 5, G, I</sup>	Rinderbrühe mit Klößchen <sup>1</sup>	Tomatencremesuppe	Italienische Gemüsesuppe	
<b>Menü I</b>				
Kartoffel-Gnocchi an eine rhaugemachten Gorgonzolasauce	Bio Vollkornspiralnudeln mit einer hausgemachten Gemüsesauce <sup>3, Aa, F, G, I</sup>  	Mohnschupfnudeln gebraten in der Pfanne mit einer Vanillesauce	Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt dazu eine Tomatensauce und mit Käse überbacken	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
<b>Menü II</b>				
Bunte Westernpfanne kleine hackfleischbällchen (Rind) in einer Tomatensauce mit Mais und Kidneybohnen dazu Kartoffelecken	Geschmortes Hähnchenbrustfilet "Toskana" (mit Oliven, Aubergine, Paprika, Zucchini) mit Langkornreis <sup>1</sup> 	Spaghetti <sup>Aa</sup> mit einer hausgemachten Bolognesesauce Rind und Schwein Fleisch vom regionalen Metzger <sup>Aa, C, F, G, I</sup>	Schnitzel Wiener-Art vom Schwein mit Kartoffelecken an einem Joghurt-Dip	
<b>Menü III Front Cooking</b>				
Ofenkartoffel I mit Tomate, Rucola, Peperoni und Oliven an einem Basilikumdip 	Makkaroni <sup>Aa</sup> einer hausgemachten Carbonarasauce Art Speck vom Schwein und Zwiebeln <sup>1, 2, 3, 10, G</sup>	Spanische Paella mit Reis, Tomate, Zwiebeln und Meeresfrüchte <sup>N, B, D</sup> 	Gemüsebratlinge mit Vollkornreis und einem Joghurt-Dip 	
<b>Nachtisch</b>				
1 Dessert <b>oder</b> ein Stück Obst (nach Wahl)	1 Dessert <b>oder</b> ein Stück Obst (nach Wahl)	1 Dessert <b>oder</b> ein Stück Obst (nach Wahl)	1 Dessert <b>oder</b> 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