

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 10.02.2025 bis 14.02.2025

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|--|--|---|---|
| Suppen | | | | |
| Blumenkohlcremesuppe | Rinderbrühe Karotte, Lauch, Sellerie mit Butterklößchen | Tomatencremesuppe | Italienische Gemüsesuppe Tomate, Zwiebel, Aubergine, Zucchini | |
| Menü I | | | | |
| Semmelknödel mit einem Champignonragout | Bandnudeln an einer Linsenbolognese Karotte, Lauch, Sellerie, Zwiebel | Mohenschupfnudeln 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. |
| Menü II | | | | |
| Paniertes Seelachsfilet mit einer Remouladensauce und Kartoffelsalat | Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes-frites | Spaghetti mit einer hausgemachten Bolognesesauce(Rind) Fleisch vom regionalen Metzger Tomate, Zwiebel | 1 Paar Weißwürste Brät vom regionalen Metzger (Schwein) mit einer Breze und Süßen Senf | |
| Menü III | | | | |
| Ofenkartoffel mit Tomate, Rucola, Peperoni und Oliven an einem hausgemachten Basilikum Dip | Vegetarische Nasi Goreng Curry, Erbse, Lauch, Karotte, Zwiebel und Tofu | Bio Vollkornnudeln an einer hausgemachten Gemüsesauce Karotte, Zwiebel, Paprika | Carrot Burger Karotte im ganzen gebraten mit Remouladensauce und Röstzwiebel dazu Pommes-frites | |
| Nachtisch | | | | |
| | | 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.

