

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

Vom 31.03.2025 bis 04.04.2025

- Frühstücks- und Abendbuffet mit täglich wechselndem und gemischtem Angebot
- Mittagessen:

Montag:

Suppe: Rote Bete Suppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1:

Spiralnudeln mit einem rotem Pesto

Menü 2:

Schweineschnitzel natur mit Spätzle an einer Rahnsauce

Menü 3 :

Bunte Reispfanne mit Karotte, Blumenkohl, Brokkoli und Bohnen

Dienstag:

Suppe: Rinderbrühe mit Gemüsestreifen

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1:

Gebratenes Seelachsfilet auf einer leichten Dillsauce dazu Wildreis

Menü 2:

Saftiges Rindergulasch, Fleisch vom regionalen Metzger mit Paprika und Champignons dazu Muschelnudeln

Menü 3 vegetarisch:

Gebackene Kartoffelrösti mit Gemüse und Käse überbacken

Nachtsch: ein Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)

Zusätzlich: 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 an der Salatbar nach Herzenslust bedienen können.

Mittwoch:

Suppe: Karottencremesuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Mediterrane Gemüsepfanne (Chinakohl, Tomate, Paprika, Champignon, Zucchini) mit Vollkornreis dazu Sojajoghurdip

Menü 2:

Putenschnitzel natur mit Nudeln an einer Champignonsauce

Menü 3 vegetarisch:

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Nachtisch: ein Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)

Zusätzlich: 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 an der Salatbar nach Herzenslust bedienen können.

Donnerstag:

Suppe: Gemüsebrühe mit Flädle

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Vollkornspaghetti in Bio Qualität mit Sojabolognese

Menü 2:

Ofenfrisches fränkisches Schäufele vom regionalen Metzger an Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel

Menü 3 vegetarisch:

Vegetarische Frühlingsrolle mit Butterreis an einer Süß-Sauer-Sauce

Nachtisch: ein Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)

Zusätzlich: 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 an der Salatbar nach Herzenslust bedienen können.

Freitag:

Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen:

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.

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.

Informationen zum Speiseangebot der Firma WISAG:

Die Firma WISAG bietet Ihnen ein gesundes, leckeres und ausgewogenes Essen nach der „JOB&FIT-Linie“ entsprechend dem DGE-Qualitätsstandard und ist darüber hinaus „Bio“ zertifiziert (DE-ÖKO-006).