

## Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 29.07.2024 bis 02.08.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen</b>				
Kartoffel Buttermilchsuppe	Rinderbrühe mit Butterklößchen	Tomatencremesuppe		
<b>Menü I</b>				
Semmelknödel mit Pilzragout	Nudeln mit einer hausgemachten Linsenbolognese Tomate, Karotte und Sellerie	Mohnschupfnudeln gebraten in der Pfanne mit einer Vanillesauce		Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
				
<b>Menü II</b>				
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	Gebratenes Putenschnitzel Toskana- Art Oliven, Aubergine, Paprika und Zucchini mit Reis	Spaghetti mit einer hausgemachten Bolognesesauce Rind und Schwein vom regionalen Metzger		
<b>Menü III</b>				
Ofenkartoffel mit Tomate , Rucola, Peperoni und Oliven mit einem hausgemachten Kräuter- Dip	Blumenkohlratling mit Kartoffel- Karottenpüree	Spanische Paella mit Reis, Tomate, Zwiebeln, Meeresfrüchte und Pute		
				
<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)		
<b>Salatbar - täglich frisches und abwechslungsreiches Angebot mit Salat der Saison</b>				
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.				
<b>Frühstücks- und Abendbuffet mit täglich wechselndem und gemischtem Angebot</b>				

Wir sind Bio zertifiziert (DE-ÖKO-006)



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" 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.

