

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

Vom 29.07.2024 bis 02.08.2024

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

Montag:

Suppe: Kartoffel Buttermilchsuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Semmelknödel mit Pilzragout

Menü 2:

Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat

Menü 3 vegetarisch:

Ofenkartoffel mit Tomate, Rucola , Peperoni und Oliven an einem hausgemachten Basilikum-Dip

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

Dienstag:

Suppe: Rinderbrühe mit Butterklößchen

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1:

Nudeln mit einer hausgemachten Linsenbolognese Tomate. Karotte und Sellerie

Menü 2:

Gebratenes Putenschnitzel Toskana Art mit Oliven, Aubergine, Paprika, Zucchini mit Landkornreis

Menü 3 vegetarisch:

Blumenkohlbratling mit Kartoffel - Karottenpüree

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

Mittwoch:

Suppe: Tomatencremesuppe

Für den Hauptgang Auswahl zwischen Menü 1 bis 3

Menü 1 vegetarisch:

Mohnschupfnudeln gebraten in der Pfanne mit einer Vanillesauce

Menü 2:

Spaghetti mit einer hausgemachten Bolognesesauce, Rind und Schwein Fleisch vom regionalen Metzger

Menü 3:

Spanische Paella mit Reis, Tomate, Zwiebeln und Meeresfrüchte

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:

Freitag:

Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhiges 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).