






Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 18.11.2024 bis 22.11.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Französische Zwiebelsuppe	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen Karotte, Lauch, Sellerie	Tomatencremesuppe	Geflügelcremesuppe	
Menü I				
Blumenkohlbratling an einem Kartoffel Karottenpüree 	Vegetarische Tortellini mit einer hausgemachten Käsesauce: Emmentaler und Gouda	Gemüsemautasche in der Gemüsebrühe und Zwiebeln Karotte, Lauch, Sellerie 	Hamburger Gärtnerinnen Style mit Gemüsevollkornbratling, Karotte, Erbse Blumenkohl Tomatenketchup, und Gewürzgurke mit Pommes-frites	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Putengeschnitztes Asia Style Fleisch vom regionalen Metzger mit Karotte, Erbsen, Lauch, Brokkoli an einer Süß Sauer Sauce dazu Reis	Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Käse dazu Pommes frites	1 Paar Wiener vom regionalen Metzger (Schwein) mit Kartoffelsalat	Geräucherter Kasslernacken vom Schwein Fleisch vom regionalen Metzger mit Sauerkraut und Kartoffeln	
Menü III Front Cooking				
Hausgemachtes Tomatenrisotto mit Hartkäse und Kirschtomaten	Asia-Nudelpfanne Art des Hauses mit Blumenkohl, Karotten, Zwiebeln und Paprika an einer Süß-Sauer-Sauce 	Nasi Goreng-Pfanne mit Pute Karotte, Lauch, Zwiebeln und Reis	Matjesfilet vom Hering (Joghurtsauce mit Mayonnaise, Zwiebel, Apfel und Gewürzgurke) dazu Petersilienkartoffeln 	
Nachtsch				
1 Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)	1 Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)	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.

