



Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 25.11.2024 bis 29.11.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Kartoffel Buttermilchsuppe	Rinderbrühe mit vegetarischen Karotte, Lauch, Sellerie Butterklößchen	Tomatencremesuppe	Italienische Gemüsesuppe Tomate, Zwiebel, Aubergine, Zucchini	
Menü I				
Semmelknödel mit Championragout	Bandnudeln an einer Linsenbolognese Karotte, Lauch, Sellerie, Zwiebel	Mohrschupfnudeln 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 geruhiges Wochenende.
Menü II				
Paniertes Seelachsfilet mit einer Remouladensauce und Kartoffelsalat	Gebrautes Hähnchenschnitzel Toskana Art mit Oliven, Aubergine, Paprika, Zucchini mit Landkomreis	Spaghetti mit einer hausgemachten Bolognesesauce vom Rind Fleisch vom regionalen Metzger	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	Bio Vollkornnudeln an einer hausgemachten Gemüsesauce Karotte, Zwiebel, Brokkoli, Lauch, Paprika	Gemüsebratlinge Karotte, Erbse, Brokkoli mit Vollkornreis und einem Joghurt-Dip	Carrot Burger Karotte im ganzen gebratenen mit Remouladensauce und Röstzwiebeln dazu Pommes-frites	
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.

