

Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

Vom 25.11.2024 bis 29.11.2024

- 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:

Bio Vollkornnudeln an einer hausgemachten Gemüsesauce

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 Fleisch vom regionalen Metzger

Menü 3:

Gemüsebratling mit Vollkornreis und Joghurt Dip

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

Donnerstag:

Suppe: Italienische Gemüsesuppe

Menü 1 vegetarisch

Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt dazu eine Tomatensauce und Käse überbacken

Menü 2:

1 Paar Weißwürste mit Breze und süßen Senf

Menü 3:

Carrot Burger Karotte im ganzen gebraten Remouladensauce und Röstzwiebeln dazu
Pommes - frites

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).