



Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach

vom 09.12.2024 bis 13.12.2024 **Ihr wählt, wir kochen!**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Kürbiscremesuppe	Gemüsebrühe Karotte, Lauch, Sellerie mit Grießklößchen	Brokkolicremesuppe	Gemüsebrühe Karotte, Lauch, Sellerie mit vegetarischen Suppenklößchen	
Spiralnudeln mit einem Kräuterpesto Petersilie	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat	Vegetarisches Nasi Goreng Reis Erbsen, Paprika, Zwiebeln mit geräucherten Bio Tofu	Makkaroni an einem Roten Pesto Paprika, Zwiebel	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Currywurst vom Schwein Wurst vom regionalen Metzger an einer Currysauce und Pommes frites	Pizza mit Schinken, Salami und Käse überbacken oder Pizza Margarita	Lasagne vom Rind Fleisch vom regionalen Metzger Tomate, Zwiebeln	Chicken Nuggets mit Pommes frites	
Buntes Wokgemüse Karotte, Lauch, Sellerie Brokkoli mit Reis und einer Süß Sauer Sauce	Eieromlette mit Kartoffeln und Rahmspinat	Ofenkartoffel mit buntem Gemüse Karotte, Zucchini und Paprika und Sour Creme	Vegetarische gefüllte Paprika mit Reis an einer leichten Tomatensauce	
Nachtisch				
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.

