







Speiseplan - Landesfinanzschule Bayern in Ansbach




vom 18.07.2022 bis 22.07.2022


Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Frazösische Zwiebelsuppe	Rinderbrühe mit Backerbsen ^{Aa, C, G}	Tomatencremesuppe ^{1, 3, Aa, F, G, I}	Geflügelcremesuppe ^{3, Aa, F, G, I}	
Menü I				
Tofu-Gemüse Crossis Karotte, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen mit Tomatensauce dazu Bulgur  	Vegetarische Tortellini ^{Aa, I} mit einer hausgemachten Käsesauce ^{1, 3, Aa, F, G, I}	Gemüsemaultasche in der Gemüsebrühe und Zwiebeln ^{Aa, C, I} 	Hamburger Gärtnerinnen Style ^{Aa} mit Gemüsevollkornbratling, ^{Aa, C, I} Tomatenketchup, und Gewürzgurke ¹ mit Pommes-frites 	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Käse dazu Kartoffel Gurkensalat	Gebratenes Putenschnitzel Fleisch vom regionalen Metzger mit Karotten-Erbsengemüse ^{2, 3, 5, Aa, F, I, L} und Vollkornreis ^{Aa} 	Pfannen frisches Gyros-Art Fleisch vom regionalen Metzger vom Schwein mit Pommes-frites und Joghurt-Dip	Hähnchenschenkel mit Reis und Erbsen dazu einem Joghurt- Dip ^{3, G, L}	
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 ^{1, 2, 3 Aa}	Matjesfilet vom Hering (Joghurtsauce mit Mayonnaise, Zwiebel, Apfel und Gewürzgurke) ^{1, 2, 3, 7, Aa, C, F, G, J} dazu Petersilienkartoffeln ^{2, 3, 5}	Nasi Goreng-Pfanne mit Pute Karotte, Lauch, Zwiebeln und Reis ^{Aa, F, J}	
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)	1 Dessert oder ein Stück Obst (nach Wahl)


Salatbar - täglich frisches und abwechslungsdes 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

 Leibgericht delüx  vegan  Bio (DE-ÖKO-006)

 Hausgemachte italienische Pasta

 Vollwertige Ernährung nach DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration wenden Sie sich an unser Service- und Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.

vegetarische Gerichte in grüner Schrift

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmittel, 8 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9 = enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“), 10 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12 = mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13 = mit Alkohol, 14 = chininhaltig, 15 = koffeinhaltig, 16 = mit kakaohaltiger Fettglasur, 17 = mit Persipan

A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnuss, F = enthält Soja, G = enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pecannüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite
M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere