




Speisenplan in der Landesfinanzschule Bayern in Ansbach


vom 22.11.2021 bis 26.11.2021

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Cremsuppe mit Lauch 1, 3, Aa, G, I	Rinderbrühe ¹ mit Eierstich ^{C, G}	Kartoffelcremesuppe 2, 3, 5, Aa, G, I, L	Rinderbrühe ¹ mit Backerbsen ^{Aa, C, G}	
Menü I				
Laugenbagel mit ofenfrischen Leberkäse, Zwiebel, Essiggurke, Krautsalat und süßen Senf Bavaria-Style mit Pommes-frites	Seelachsfilet Bordelaise an einer Dillsauce ^{3, Aa, G, J, L} mit buntem Gemüse ¹ an Nudeln ^{Aa, C}	Holzfüllersteak vom Schwein Fleisch vom regionalen Metzger mit Kartoffelpüree ^{3, 5, G, L} an einer Zwiebelsauce ^G	Hausgemachtes Chili con Carne gemischtes Hackfleisch Fleisch von der Metzgerei Lindörfer mit Mais und Kidneybohnen ^{1, Aa} mit Brötchen ^{Aa, Ab, F}	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Gemüsebratling ^{Aa, C, I} an einer Kräutersauce ^{1, 3, Aa, G, I} mit Vollkornreis ¹ und einem Joghurt-Dip ¹	Hausgemachtes Kichererbsencurry (Paprika, Karotte, Lauch an einem Joghurt-Dip)	Hausgemachter Kartoffelauflauf mit Karotte, Brokkoli, Blumenkohl und Käse überbacken 1, 2, 3, 5, Aa, C, G, I	Bio-Vollkornnudeln ^{Aa} mit fruchtiger Tomatensauce	
Abendessen				
Kalter Abend Wurst- und Käseplatten	Nudelschlacht Pasta mit Sauce und Wurst- und Käseplatten	Kalter Abend Wurst- und Käseplatten	Ofenfrischer Leberkäse mit Brötchen und Wurst- und Käseplatten	
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)
Salate (portioniert und verpackt) in den Kühltheken zur Selbstentnahme.				
Alternativ zu den Menüs I und II haben Sie die Möglichkeit, einen großen Salateller an der Essensausgabe zu erhalten				

 Leibgericht delüx
  vegan
  Bio (DE-ÖKO-006)

PASTA ROMANA

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