






Speisenplan in der Landesfinanzschule Bayern in Ansbach





vom 06.12.2021 bis 10.12.2021


Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen				
Lauchcremesuppe ^{3, Aa, F, G, I}	Rinderbrühe mit Leberknödel ^{Aa, C}	Romanesocremesuppe ^{1, 2, 3, Aa, F, G, I}	Geflügelcremesuppe ^{3, Aa, F, G, I}	
Menü I				
Spaghetti ^{Aa} mit einer hausgemachten Bolognesesauce Rind und Schwein Fleisch vom regionalen Metzger ^{Aa, C, F, G, I}	Gebratenes Seelachsfilet ^D auf einer leichten Currysauce ^{1, 3, Aa, F, G, I, L, 13} mit Chinagemüse ^G dazu Wildreis	Gebratener Hähnchenschenkel mit Reis und Erbsen dazu einem Joghurt- Dip ^{3, G, L}	Schweineschnitzel vom regionalen Metzger an Puszta sauce (Paprika-Mais) ^{2, 3, 7, 8, Aa, F, I, J} dazu gebackene Kartoffelecken	Das WISAG-Team wünscht Ihnen ein geruhsames Wochenende.
Menü II				
Hamburger Gärtnerinnen Style ^{Aa} mit Gemüsevollkornbratling, ^{Aa, C} Tomate und Gewürzgurke und Pommes-frites ^{2,3,4} 	Veganes Gulasch Szegediner Art mit Kartoffeln, Sauerkraut und Paprika ^{2, 3, 5, Aa, F, L} 	Bio-Vollkornnudeln ^{Aa} mit fruchtiger Tomatensauce  	Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt ^{1, 2, 3, 7, Aa, C, F, G, I} an Tomatensauce ^{1, 3, Aa, F, .} mit Käse überbacken ^{1, 2, G} 	
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)


Salatbar - täglich frisches und abwechslungsreiches Angebot mit Salat der Saison

Alternativ zu den Menüs I und II sowie zum vegetarischen Gericht haben Sie die Möglichkeit, sich selbst einen großen Salatteller zusammenzustellen. Beim Servicepersonal an der Essensausgabe 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)
  Vollwertige Ernährung nach DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung

 Hausgemachte italienische Pasta

 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