







# Betriebscasino des LGL in Oberschleißheim


25.03.2024 - 29.03.2024

Frühstück von 07:30 Uhr bis 10:30 Uhr

Mittagessen von 11:00 Uhr bis 13:15 Uhr

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SUPPE	Tagessuppe <i>g,a,i</i> 1,20 €	Tagessuppe <i>g,a,i</i> 1,20 €	Tagessuppe <i>g,a,i</i> 1,20 €	Tagessuppe <i>g,i</i> 1,20 €	
Meat & Grill	1/2 BBQ Hähnchen mit Wedges  <i>aW, i</i> 6,70 €	1/2 Schweinshaxn mit Semmelknödel dazu Krautsalat  <i>aW, c, g, i</i> 6,90 €	Dönerteller mit Gyros, Kraut, Tomaten, Gurken, Salat dazu Reis ( <i>BIO</i> Tomaten, <i>BIO</i> Gurken, <i>BIO</i> Salat, <i>BIO</i> Reis)  <i>aW, i</i> 6,80 €	Paprika Geschnetzeltes vom Geflügel dazu Butterspätzle  <i>aW, c, g, i</i> 6,80 €	
Veggie	Süßkartoffel- Gulasch mit Karotten, Mais und Linsen ( <i>BIO</i> Karotten/ <i>BIO</i> Mais) <i>aW, i</i> 6,20 €	Gebratenes Gemüse mit veganem Pesto Reis ( <i>BIO</i> Reis) <i>aW, hMn, i</i> 5,90 €	Gemüsepfanzler mit Kartoffelpüree dazu Soße ( <i>BIO</i> Kartoffel) <i>aW, g, i</i> 6,20 €	Brokkoli- Kartoffelpfanne mit Joghurt Dip dazu Salatbouquet ( <i>BIO</i> Salat , <i>BIO</i> Kartoffel) <i>aW, g, i</i> 6,20 €	FEIERTAG GESCHLOSSEN
Vegan	Süßkartoffel- Gulasch mit Karotten, Mais und Linsen ( <i>BIO</i> Karotten/ <i>BIO</i> Mais) <i>aW, i</i> 6,20 €	Gebratenes Gemüse mit veganem Pesto Reis ( <i>BIO</i> Reis) <i>aW, hMn, i</i> 5,90 €	Bunter Salatteller dazu Gemüsepfanzlerl mit Soja Dip ( <i>BIO</i> Salat) <i>aW, i</i> 6,20 €	Brokkoli- Kartoffelpfanne mit Soja Dip dazu Salatbouquet ( <i>BIO</i> Salat, <i>BIO</i> Kartoffel) <i>aW, i</i> 6,20 €	

Bitte beachten Sie ab 01.04.2024 müssen wir einen Aufschlag für nicht zum LGL gehörende Mitarbeiter von 0,50 € pro Essen berechnen.  
BITTE weisen Sie sich mit Ihrem Amtsausweis an der Kasse aus!

Wochen Angebote	<b>Frische Salatauswahl an unserer Salatbar</b>		<b>Extra Gemüsebeilage - täglich wechselnd - zu € 1,20 / 100gr</b>
-----------------	---	--	--

*Wir kochen alle Gerichte täglich frisch: Allergenauszeichnung im Wochenplan vorbehaltlich Änderungen - die tagesaktuelle, verbindliche Auszeichnung finden Sie im Restaurant.*

## Das Wilhelm-Gastronomie Team wünscht Guten Appetit!

Alle Beilagen können auch untereinander getauscht werden solange Verfügbar

- Zusatzstoffe 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitritpökelsalz 4. Antioxidationsmittel  
5. Geschmacksverstärker 6. Phosphat 7. Süßungsmittel Apartam (bei überm. Verzehr abführend)  
8. Geschwefelt 9. Gewachst 10. Geschwärtzt 11. Koffeinhaltig 12. Chininhaltig

Allergene:

- a. Glutenhaltig, aW Weizen, aR Roggen, aG Gerste, aH Hafer aD Dinkel aHy Hybridstämme  
b. Krebstiere, c. Eier, d. Fische e. Erdnüsse, f. Sojabohnen, g. Milch u. Laktose  
h. Schalenfrüchte, hMn Mandeln, hH Haselnüsse, hW Walnüsse, hK Kaschunnüsse  
hPe Pekannüsse, hPi Pistazien, hQ Macadamianüsse  
i. Sellerie, j. Senf, k. Sesam, l. Schwefeldioxid und Sulphite,  
m. Lupinen, n. Weichtiere



Rind/ Kalb



Schwein



Geflügel



Pute



Fisch



Vegan

Zertifiziert nach EG Nr. 834/2007 / DE-Öko-006