









Betriebscasino des LGL in Oberschleißheim

13.05.2024 - 17.05.2024

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 aW, c, g, i 1,20 € | Tagessuppe aW, c, g, i 1,20 € | Tagessuppe aW, c, g, i 1,20 € | Tagessuppe aW, c, g, i 1,20 € | Tagessuppe aW, c, g, i 1,20 € |
| Meat & Grill | Schnitzel vom Huhn natur gebraten mit Kartoffelpüree dazu Karotten- Erbsen Gemüse  aW, i, g 6,90 € | Feuriges Würstlgulasch mit Spätzle   aW, c, i, g 6,60 € | Schnitzel "Wiener Art" mit Pasta in Tomatensugo mit frischen Kräutern  aW, i 6,90 € | Gebackene Hühnerkeule in Rotweinsauce dazu Duftreis  aW, g, i 6,90 € | Gebratene Tintenfischstücke in cremiger Tomatensoße mit Basilikum  aW, g, i 6,90 € |
| Veggie | Kartoffelgratin dazu Salatbouquet aW, i, g 6,20 € | Griechische Hirtenpfanne mit Feta aW, i, g 6,50 € | Gemüseschnitzel dazu Karotten-Kartoffel Lauch Gemüse aW, c, g, i 6,50 € | Kohlrabi-Sellerie Gulasch dazu Penne aW, c, g, i 6,20 € | Gefüllte Pfannkuchen mit Naturjoghurt und Früchten aW, c, g, i 6,20 € |
| Vegan | veganes Kartoffelgratin mit Salatbouquet aW, i 6,20 € | Griechische Hirtenpfanne mit veganem Käse aW, i 6,50 € | Gemüseschnitzel dazu Karotten-Kartoffel Lauch Gemüse aW, c, g, i 6,50 € | Kohlrabi-Sellerie Gulasch dazu Penne aW, c, g, i 6,20 € | Gebratene Apfelringe mit veganem Joghurt und Früchten aW, i 6,20 € |

Ab 01.04.2024 wird ein Aufschlag für Gäste und Fremdfirmen i.H.v. 0,50 € pro Essen berechnet.
Dies gilt NICHT für LGL-Mitarbeitende sowie Bedienstete anderer Behörden und öffentlicher Einrichtungen.
BITTE weisen Sie sich mit Ihrem Amtsausweis an der Kasse aus!

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

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!

Aufschlag für Gäste und Fremdfirmen 0,80€ pro Essen

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. Geschwärzt 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