









Betriebscasino des LGL in Oberschleißheim

03.06.2024 - 07.06.2024

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	Currywurst mit Pommes oder Wedges   5,50 € aW, i	Hühnerfrikassee mit grünem Spargel dazu Reis (BIO Reis)  6,90 € aW, i, g	Feuriges Chili con Carne mit Sour Creme und frischem Baguette  6,50 € aW, i, g	Frischer Spargel mit Schnitzel "Wiener Art", Dampfkartoffeln, und Sauce Hollandaise mit Kräutern (BIO Kartoffel)  6,90 € aW, c, g, i	Fischfilet mit Spargelsauce und Kräuterreis (BIO Reis)  6,90 € aW, i, g, d
Veggie	Spargel Auflauf mit 2erlei Spargel und Makkaroni 6,50 € aW, i	Schupfnudeln mit Sauerkraut 5,90 € aW, i	Lauwarmer Spargelsalat auf Couscous 6,20 € aW, i, g	Spiralnudeln mit Gemüseragout dazu Parmesan (BIO Gemüse) 5,90 € aW, i, g	Farfalle mit Tomatensauce dazu Parmesan (BIO Tomaten) 5,90 € aW, i, g
Vegan	Spargel Auflauf mit 2erlei Spargel und Makkaroni 6,50 € aW, i	Schupfnudeln mit Sauerkraut 5,90 € aW, i	Lauwarmer Spargelsalat auf Couscous 6,20 € aW, i	Spiralnudeln mit Gemüseragout (BIO Gemüse) 5,90 € aW, i	Farfalle mit Tomatensauce (BIO Tomaten) 5,90 € aW, i

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!

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 Kaschunüsse
 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