








Betriebscasino des LGL in Oberschleißheim

10.06.2024 - 14.06.2024

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	RinderHacksteak mit Kräuterreis und Paprikasoße (BIO Reis / BIO Paprika)  aW, g, i 6,60 €	Burger mit Rinderpatty, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat dazu Wedges (BIO Tomaten, BIO Salat)  aW, i, g 6,90 €	Hähnchengeschnetzeltes mit Butterspätzle (BIO Milch)  aW, i, g 6,50 €	Schnitzel "Zigeuner Art" mit Kartoffeln (BIO Kartoffeln)  aW, c, g, i 6,90 €	Backfisch mit Kartoffel- Rettichsalat  aW, i, g, d 6,50 €
Veggie	Kichererbsen in Curry- Kokosmilch mit Reis (BIO Reis) aW, i 6,20 €	Pasta Arrabiata mit Tomaten, Zwiebeln dazu Parmesan (BIO Tomaten) aW, i 5,90 €	Thai Curry mit Asia Gemüse und Reis (BIO Reis) aW, i 6,50 €	Kleine Ofenkartoffeln mit Ratatouillegemüse und Joghurt Dip (BIO Kartoffel / BIO Gemüse) i, g 5,90 €	Gemüse Moussaka mit Kartoffeln, Auberginen, Tomaten aW, i 5,90 €
Vegan	Kichererbsen in Curry- Kokosmilch mit Reis (BIO Reis) aW, i 6,20 €	Pasta Arrabiata mit Tomaten, Zwiebeln (BIO Tomaten) aW, i 5,90 €	Thai Curry mit Asia Gemüse und Reis (BIO Reis) aW, i 6,50 €	Kleine Ofenkartoffeln mit Ratatouillegemüse und Veganem Dip (BIO Kartoffel / BIO Gemüse) i 5,90 €	veganes Moussaka mit Kartoffeln, Auberginen, Tomaten aW, i 5,90 €

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. 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 Kaschnüsse
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