









# Betriebscasino des LGL in Oberschleißheim

17.06.2024 - 21.06.2024

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	Kartoffel-Paprika Pfanne mit Chili Würsten (BIO Kartoffel)  aW, g, i 5,90 €	Hühnerkeule mit Kartoffel- Gurkensalat (BIO Gurke)  aW, i, g, l 6,90 €	Schweinebraten mit Böhmisches Knödeln und Krautsalat  aW, i, g 6,90 €	Hähnchen Cordon Bleu mit Pommes  aW, c, g, i 6,90 €	Fleischpflanzerl mit Rahmpilzsoße dazu Spätzle (BIO Milch)   aW, c, i, g 6,50 €
Veggie	Brokkoli Ecke auf Gemüserais (BIO Reis) aW, i 6,20 €	Gemüse Lasagne mit Salatbouquet (BIO Salat) aW, c, i, g 6,80 €	Frühlingsrollen auf Asia- Couscous mit Sweet Chili Soße aW, i 6,50 €	Pasta mit Gemüsesoße mit Salatbouquet dazu Parmesan (BIO Salat) aW, i, g 5,90 €	Kaiserschmarrn mit Pfirsich- Apfel Ragout aW, i 6,20 €
Vegan	Brokkoli Ecke auf Gemüserais (BIO Reis) aW, i 6,20 €	CousCous Pfanne mit Gemüse (BIO Gemüse) aW, i 6,20 €	Frühlingsrollen auf Asia- Couscous mit Sweet Chili Soße aW, i 6,50 €	Pasta mit Gemüsesoße mit Salatbouquet (BIO Salat) aW, i 5,90 €	Kaiserschmarrn mit Pfirsich- Apfel Ragout 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	<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. Natrippökelsalz 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