











# Betriebscasino des LGL in Oberschleißheim

08.07.2024 - 12.07.2024

Frühstück von 07:30 Uhr bis 10:30 Uhr

Mittagessen von 11:00 Uhr bis 13:15 Uhr

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>SUPPE</b>	<b>Tagessuppe</b> g,a,i, <b>1,20 €</b>	<b>Tagessuppe</b> g,a,i, <b>1,20 €</b>	<b>Tagessuppe</b> g,a,i, <b>1,20 €</b>	<b>Tagessuppe</b> g,i, <b>1,20 €</b>	<b>Tagessuppe</b> a,i, <b>1,20 €</b>
<b>Meat &amp; Grill</b>	<b>Burger</b> vom Rind mit Wedges  aW, c, i, g <b>6,90 €</b>	<b>Gulasch</b> vom Schwein mit Semmelknödel  aW, c, i, g <b>6,90 €</b>	<b>Tortellini</b> mit Hackfleischfüllung in würziger Tomatensoße   aW, c, i, g <b>6,80 €</b>	<b>Schweineschnitzel</b> "Wiener Art" dazu Mischgemüse und Kartoffeln  aW, c, i, g <b>6,70 €</b>	<b>Cannelloni</b> mit Hackfleischfüllung mit Käse überbacken   aW, c, i, g <b>6,80 €</b>
<b>Veggie</b>	<b>Gemüse Couscous</b> mit Gemüse der Saison und Cremigen Dip aW, i, g <b>6,40 €</b>	<b>Kartoffel / Blumenkohl Pfanne</b> mit Käse überbacken aW, i, g, <b>6,40 €</b>	<b>Tortellini</b> mit Käse Füllung in cremiger Sahnese aW, c, i, g <b>6,50 €</b>	<b>Mini Maultaschen</b> Gemüse Curry aW, i <b>6,60 €</b>	<b>Cannelloni</b> mit Ricotta/Spinat Füllung in vegetarischer Bolognese aW, i, g <b>6,70 €</b>
<b>Vegan</b>	<b>Gemüse Couscous</b> mit Gemüse der Saison und veganem Cremigen Dip aW, i <b>6,40 €</b>	<b>Kartoffel / Blumenkohl Pfanne</b> mit veganem Käse überbacken aW, i <b>6,40 €</b>	<b>Vegane Spätzle Pfanne</b> aW, i, <b>6,50 €</b>	<b>Mini Maultaschen</b> Gemüse Curry aW, i <b>6,60 €</b>	<b>Vegane Reispfanne</b> aW, i <b>6,70 €</b>

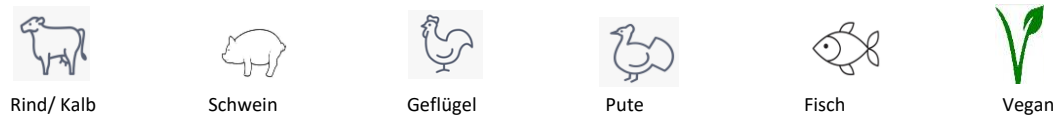
<b>Wochen Angebote</b>	<b>Frische Salatauswahl an unserer Salatbar</b>		<b>Extra Gemüsebeilage - täglich wechselnd - zu € 1,20 / 100gr</b>
	Wir kochen alle Gerichte täglich frisch: Allergenauszeichnung im Wochenplan vorbehaltlich Änderungen - die tagesaktuelle, verbindliche Auszeichnung finden Sie im Restaurant.		

**Das Wilhelm-Gastronomie Team wünscht Guten Appetit!**

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. Geschwärtzt 11. Koffeinhalzig 12. Chininhalzig

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



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