



Betriebscasino des LGL in Oberschleißheim



Wochenkarte vom 16.11.2020 bis 20.11.2020


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 g,i 1,00 €	Tagessuppe g,i 1,00 €	Tagessuppe g,i 1,00 €	Tagessuppe g,i 1,00 €	Tagessuppe g,i 1,00 €
Meat & Grill	Königsberger Klopse mit Kapernsoße dazu Reis und Bio (*)-Karotten a,c,g,i 5,60 €	Bifekti vom Rind mit Tomatenreis und Salsadip a,c,g,j,i 5,50 €	Backhendl von der Keule auf Kartoffel-Gurkensalat a,c,i 5,50 €	Spaghetti mit Spanischer Chorizo und Olivenragout a,i,6 5,50 €	Pochierter Zitronen Seelachs auf Wildreis und Blattspinat i,d 5,60 €
Veggie & Vegan*	Griechischer Bohneneintopf mit Dicke Weiße Bohnen, Tomatenstücke, Pichlersteiner Gemüse und Kartoffeln a,i 4,50 €	BioKohlrabi (*) -Broccoli-Gratin mit Blattsalate und Schnittlauchdip a,c,g,i 4,50 €	Bio- Dampfkartoffeln (*) mit Frankfurter Soße und gekochtem Ei g,i,c 4,50 €	Kartoffel-Kürbisstrudel überbacken dazu Feldsalat a,c,g,i 4,50 €	5 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus a, 4,20 €

NEU! Ab 12.10.2020 - Extra Portion Gemüsebeilage zu € 2,50 in der Schale

Aktion	Argentinisches Roastbeef am Stück gebraten mit Rosmarinjus und Risoleekartoffeln a,j,i 7,50 €	Mit Kürbis gefüllte Teigtaschen in feiner Mascapone-Ruccolasoße a,c,g,i 6,80 €	Grätenarme Regenbogenforelle " Müllerin Art " mit Bio (*)-Salzkartoffeln a,i 6,90 €	Hirschrollbraten in Preiselbeer-Orangenjus mit Schupfnudeln und Apfelblaukraut a,g,i, 7,20 €	Jeden Freitag (8.00-10.30 Uhr) Weißwurstfrühstück 1 Paar Kesselfrische Weißwürste mit 1 Breze   a,2,3,4,6 4,50 €
---------------	--	--	--	---	--

Wochen Angebote	 Salatstation Sie finden eine breite Auswahl an Blatt-, Roh- & Feinkostsalaten. Dazu Toppings & Dressings nach Wahl & verschiedene Auswahl an Desserts in Weckgläsern € 1,20 pro 100g ab 1,00€			
------------------------	--	--	--	--

Wir kochen alle Gerichte täglich frisch: Allergenauszeichnung im Wochenplan vorbehalten 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. 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