



Betriebscasino des LGL in Oberschleißheim







Wochenkarte vom 23.11.2020 bis 27.11.2020


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 1,20 € g,i	Tagessuppe g,i 1,20 € g,i	Tagessuppe g,i 1,20 € g,i	Tagessuppe g,i 1,20 € g,i	Tagessuppe g,i 1,20 € g,i
Meat & Grill	Krautwickerl mit Specksoße dazu Kartoffelpüree und Rosenkohl a,c,g,i   5,60 € a,g,c,i	Hähnchen Cordon Blue mit Risoleekartoffeln und Erbsen-Möhrgemüse a,g,i,f  5,80 € a,g,i,f	Gebratene Hähnchenstreifen in Orangen- Sojasauce mit Reis und Buttererbsen a,g,c,i  5,80 € a,g,c,i	Balkan Teller mit Cevapccici, Hacksteak dazu Tzaziki mit Pommes und Krautsalat a,i,g  5,50 € a,i,g	Chilli con Carne mit Sauerrahmdip und Fladenbroteck a,i,g  5,50 € a,i,g
Veggie & Vegan*	Bio-Fusilli mit Spinat-Erdnusssoße a,g,i 4,80 € a,g,i	Hausgemachte Lasagne al la Caprese mit frische Tomaten und Mozzarella a,c,i,g 4,50 € a,c,i,g	Rosenkohl- Hirtenkäse- Tarte mit angemachten Vogerlsalat a,g,i,c 4,50 € a,g,i,c	Gemüsespieß mit Champignon, Paprika, Zucchini, Aubergine auf Curcuma Couscous mit Kräuterquark g 4,80 € g	Kartoffel Drillinge auf Quark mit Leinöl mit Salateck g 4,20 € g

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

Aktion	Schweinemedailion auf Kartoffel-Kürbis und Champignonssoße a,g,i  6,50 € a,g,i	1/4 Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut g,i  6,80 € g,i	Ganze Dorade gebraten mit Bio Petersilienkartoffeln mit Zitronendip g,i,c  7,80 € g,i,c	Mini Haxe vom Schwein mit Semmelknödel und Krautsalat a,2,3,4,6  6,50 € a,2,3,4,6	Jeden Freitag (8.00-10.30 Uhr) Weißwurstfrühstück 1 Paar Kesselfrische Weißwürste mit 1 Breze a,i,g   4,50 € a,i,g
---------------	--	--	---	---	---

Wochen Angebote	 Salat Special groß € 4,20 / Schale BeilagenSalat klein € 1,50 / Schale verschiedene Auswahl an Desserts in Weckgläsern 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. Geschwärzt 11. Koffeinhalting 12. Chininhalting

Allergene:

a. Glutenhalting, 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