








Betriebscasino des LGL in Oberschleißheim

Wochenkarte vom 03.05.2021 - 07.05.2021


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 1,20 € g,i	Tagessuppe 1,20 € g,i	Tagessuppe 1,20 € g,i	Tagessuppe 1,20 €
Meat & Grill	Spaghetti Bolognese vom Rind mit Parmesan  a,g,i 5,50 € i	Hähnchen-Chucks auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln  5,60 € a,g,i	Rindergeschnetzeltes in Rosmarin- Balsamico- Sahnesoße mit Bandnudeln  5,80 € a,c,g,i	XL-Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Zitroneneck  6,00 € a,c,g,i	Seelachs gebacken mit Hamburger Kartoffelsalat und Joghurtdip  5,60 €
Veggie & Vegan*	Süßkartoffel-Gratin mit Tomaten-Ruccolasalat a,g,i 4,70 € a,c,i	Veg. Frühlingsrolle auf Asiareis und Sweet-Chillisoße 4,50 € g,i	Rote Beete Puffer auf Feldsalat und Sauerrahm-Dill-Dip 4,50 € a,c,j,g,i	Senf-Eier mit Petersilienkartoffeln 4,20 € a,c,g,i	Hausgemachter Quarkauflauf mit Rosinen und warme Erdbeeren 4,50 €

Frühstücksaktion
It's EGG Time

Frühstücksaktion
Weißwurst / Wurst
Menü

Wochen Angebote	Salatstation 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. 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