








Betriebscasino des LGL in Oberschleißheim


25.10.2021 - 29.10.2021

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 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	Puten-Rahmbraten auf Stampfkartoffeln mit Buttererbsen  a,g,i 5,70 € a,c,g,i	Rindergeschnetzeltes in Rotweinjus mit Pilzen dazu Kräuterspätzle  5,90 € a,g,i,c	Spaghetti Bolognese vom Rind Parmesan mit  5,70 € a,i	Kasslerbraten auf Sauerkraut und Dampfkartoffeln  5,70 € a,g,i	Lachsfilet in Senf-Dillsoße dazu Wildreis  5,90 €
Veggie & Vegan*	Kartoffel- Waldpilzgulasch mit Paprikawürfel a,c,g,i 4,60 € a,g,i	Salakis Schafkäse geschmort auf Herbstgemüse und Tomaten-Oliven-Dip 4,80 € a,g,i	Veggi Burger mit Gemüsepaddy, Feldsalat, Vollkornbrötchen, Tomate, Cesardip und Pommes 6,50 € a,g,i	Linsen-Curry mit Kürbis im Reisrand 4,60 € a,g,i	Tortellini gefüllt mit Ricotta-Spinat mit Tomatensahnesoße 4,60 €



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. 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 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