

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SUPPE	Tagessuppe <small>g,a,i</small> 1,20 € <small>g,i</small>	Tagessuppe 1,20 € <small>g,i</small>	Tagessuppe 1,20 € <small>g,i</small>	Tagessuppe 1,20 € <small>g,i</small>	
Meat & Grill	ital. Hähnchenbrust mit frischen Tomaten, Rosmarin und gebratene Schupfnudeln  <small>a,c,i</small> 5,80 € <small>a,c,g,i</small>	Hähnchenschnitzel mit Tomate/ Mozzarella überbacken dazu Risi Bisi mit Tomatensugo  6,60 € <small>a,i</small>	Krusten Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Biersoße mit Bayrisch Kraut  6,60 € <small>a,c,g,i</small>	Kabeljaufilet in Bierteig gebacken mit Kartoffelsalat und Zitronenecke  6,50 €	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; transform: rotate(-5deg); display: inline-block;"> GESCHLOSSEN FEIERTAG </div>
Veggie & Vegan*	Süßkartoffel Mangold Curry auf Tortilliateig mit Sauerrahmdip <small>a,c,g,i</small> 5,20 € <small>a,c,g,i</small>	Champignon-Gemüse- Spätzlepfanne 4,90 € <small>a,c,g,i</small>	Aubergine "Piccate Milanese" auf Tomatenspaghetti mit Parmesan 5,20 € <small>a,c,g,i</small>	Hausgemachte Spinatpflanzlerl mit Kerbeldip und Salateck 4,90 €	

**Extra Gemüsebeilage -
täglich wechselnd - zu € 1,20 / 100gr**



**Frische Salatauswahl an unserer Salatbar
zu € 1,20 / 100gr**

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. 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