

OFENWERK Lunch time

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPTGANG I € 4,50	Pasta ^{A1} mit Tomatensugo	Käsespätzle ^{A1,E,G}	Rahmspinat mit Salzkartoffeln ^G und Spiegelei	vegetarische Lasagne ^{A,G,I}	Palatschinkenauflauf ^{A1,C,G}
HAUPTGANG II € 5,00	Ragout* mit Speck ^{2,3,4,8} und Pilzen, Schwenkartoffeln ^G	Schinkennudeln ^{*,A1,2} mit Ei	Zigeunerschnitzel* mit Reis ^G	Ofenkartoffel ^G mit Pulled Pork* und Bohnengemüse ^G	indisches Hähnchen mit Rosinen-Mandelreis ^G
HAUPTGANG III € 6,00	Currywurst ^{2,3,8} mit Pommes	Roulade* mit Debreziner ^{*,2,3} und Kartoffeln ^G	Tafelspitz** mit Meerrettich ^G , Salzkartoffeln ^C	Piccata* Milanese ^C mit Tomatensauce	Baggers ^C mit Rauchlachs

KW 24
12.06 - 16.06.

Zusatzstoffkennzeichnung: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 enthält Phenylalaninquelle, 11 Coffein haltig, 12 Chinin haltig

Allergenkennzeichnung: **A1** Gluten haltiges Getreide Weizen, **A2** Gluten haltiges Getreide Roggen, **A3** Gluten haltiges Getreide Gerste, **A4** Gluten haltiges Getreide Hafer, **A5** Gluten haltiges Getreide Dinkel, **A1** Gluten haltiges Getreide Kamut, **C** Eier und Erzeugnisse daraus, **D** Fisch und Erzeugnisse daraus, **E** Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, **F** Soja und Erzeugnisse daraus, **G** Milch und Erzeugnisse daraus, **H** Schalenfrüchte, **I** Sellerie und Erzeugnisse daraus, **J** Senf und Erzeugnisse daraus, **K** Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, **L** Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/Kg), **M** Lupine, **N** Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

sonstige: *aus Schweinefleisch **, aus Rindfleisch, Produkte bei denen ein bestimmtes Allergen als nicht vorhanden gekennzeichnet ist, setzen wir die jeweilige Zutat rezeptmäßig nicht zu. Ebenso ist diese Zutat unseres Wissens nach auch in keinem der verwendeten Rohstoffe vorhanden. Nichts ausgeschlossen werde können jedoch geringe Spuren dieser Zutat. Dies kann zum Beispiel der Fall sein, wenn ein Vorprodukt damit in Berührung kam oder sich bei dessen Herstellung eine Kreuzkontamination ergab.

OFENWERK Lunch time

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPTGANG I € 4,50	Ofenkartoffeln mit Sourcream ^{G,J} Gemüse	vegetarische Paprikaschote ^{F,C,J} mit Reis ^G	Pasta ^{A1} mit Zucchini und Champignon	Hirtenmacaroni ^{A1,G}	Apfel-Quarkauflauf ^{A1,C,G}
HAUPTGANG II € 5,00	Puten-geschmortes ^{G,I} mit Reis	Enchilada ^{A1} mit Hühnchen, Bohnen und Mais	Coq au vin ^I mit kleinen Kartoffeln ^G	Gyros [*] mit Zaziki ^G	Penne ^{A1,G} al Forno mit Hackfleischsauce ^{*,*,I}
HAUPTGANG III € 6,00	Saure Zippfel ⁸ mit Zwiebelringen und Bauernbrot ^{A1,A2}	Jägerschnitzel* mit Spätzle ^{A1,C}	Schnitzel ^{*,G,A1,C} Wiener Art mit Kartoffelsalat ^J	Currywurst ^{2,3,8} mit Pommes	Seelachs, Limonensauce ^G , Schupfnudeln ^C

KW 25
19.06. - 23.06.

Zusatzstoffkennzeichnung: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 enthält Phenylalaninquelle, 11 Coffein haltig, 12 Chinin haltig

Allergenkennzeichnung: A1 Gluten haltiges Getreide Weizen, A2 Gluten haltiges Getreide Roggen, A3 Gluten haltiges Getreide Gerste, A4 Gluten haltiges Getreide Hafer, A5 Gluten haltiges Getreide Dinkel, A1 Gluten haltiges Getreide Kamut, C Eier und Erzeugnisse daraus, D Fisch und Erzeugnisse daraus, E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F Soja und Erzeugnisse daraus, G Milch und Erzeugnisse daraus, H Schalenfrüchte, I Sellerie und Erzeugnisse daraus, J Senf und Erzeugnisse daraus, K Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/Kg), M Lupine, N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

sonstige: *aus Schweinefleisch **, aus Rindfleisch, Produkte bei denen ein bestimmtes Allergen als nicht vorhanden gekennzeichnet ist, setzen wir die jeweilige Zutat rezeptmäßig nicht zu. Ebenso ist diese Zutat unseres Wissens nach auch in keinem der verwendeten Rohstoffe vorhanden. Nichts ausgeschlossen werden können jedoch geringe Spuren dieser Zutat. Dies kann zum Beispiel der Fall sein, wenn ein Vorprodukt damit in Berührung kam oder sich bei dessen Herstellung eine Kreuzkontamination ergab.

OFENWERK Lunch time

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPTGANG I € 4,50	Pasta ^{A1} mit Kräuterpesto	Gemüseauflauf ^{G,C} mit Kartoffeln	hausgemachte Gemüse-Frikadelle ^{G,C}	Salatteller mit gebackenem Frischkäse ^{A1,G}	Marillenknödel ^{A1,C,G}
HAUPTGANG II € 5,00	Hähnchenschenkel ^l mit Kartoffelecken	gefüllte Paprikaschote ^{*,**}	Schweinegeschnetztes ^G mit Pilzen	Bifteki ^{*,**,C,A1} mit Tomatenreis und Zaziki ^G	Backfisch ^{A1,C} mit Kartoffelsalat ^J
HAUPTGANG III € 6,00	Rindfleisch ^F Kantonesischerart mit Reis ^G	Schaschlikpfanne ^{*,2,3,4,8} mit Pommes	Peffersteak [*] mit Bratkartoffeln ^G	mediterrane Krustenbraten [*] mit Kartoffel-Gemüsegratin ^G	gefüllte Hähnchenbrust mit Karotten-Orangensauce, ^G Spaghetti ^{A1}

KW 26
26.06. - 30.06.

Zusatzstoffkennzeichnung: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 enthält Phenylalaninquelle, 11 Coffein haltig, 12 Chinin haltig

Allergenkennzeichnung: A1 Gluten haltiges Getreide Weizen, A2 Gluten haltiges Getreide Roggen, A3 Gluten haltiges Getreide Gerste, A4 Gluten haltiges Getreide Hafer, A5 Gluten haltiges Getreide Dinkel, A1 Gluten haltiges Getreide Kamut, C Eier und Erzeugnisse daraus, D Fisch und Erzeugnisse daraus, E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F Soja und Erzeugnisse daraus, G Milch und Erzeugnisse daraus, H Schalenfrüchte, I Sellerie und Erzeugnisse daraus, J Senf und Erzeugnisse daraus, K Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/Kg), M Lupine, N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

sonstige: *aus Schweinefleisch **, aus Rindfleisch, Produkte bei denen ein bestimmtes Allergen als nicht vorhanden gekennzeichnet ist, setzen wir die jeweilige Zutat rezeptmäßig nicht zu. Ebenso ist diese Zutat unseres Wissens nach auch in keinem der verwendeten Rohstoffe vorhanden. Nichts ausgeschlossen werden können jedoch geringe Spuren dieser Zutat. Dies kann zum Beispiel der Fall sein, wenn ein Vorprodukt damit in Berührung kam oder sich bei dessen Herstellung eine Kreuzkontamination ergab.

OFENWERK Lunch time

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPTGANG I € 4,50	Spinatlasagne ^{A1,C,I,G}	Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	Rigatoni ^{A1} mit Erdnusssauce ^G	Gemüse-Wrap ^{A1,C,G}	Kirschenmännle ^{A1,A2,C,G}
HAUPTGANG II € 5,00	Spaghetti ^{A1} -bolognese ^{**}	Hähnchenbrust mit Polenta ^G und mediterranem Gemüse	Kohlrouladen [*] mit Salzkartoffeln ^G	Asiatische Gemüsepfanne ^F mit Huhn	Tiroler Gröstl ^{C,G} mit Kartoffeln und Speck ^{*,2,3,4,8}
HAUPTGANG III € 6,00	Rindergoulasch mit Bohnen und Pasta ^{A1}	Schweinebraten mit Kloß ^{A1} und Gemüse ^G	"Scaloppine al Limone" Schnitzel [*] mit Zitronen-Weißweinsauce ^{G,I} und Nudeln ^{A1}	Schnitzel ^{*,A1,C} mit Pommes	Fischfilet mit Kartoffelkruste ^{C,A1} und Bagers ^{C,A1}

KW 27
03.07. - 07.07.

Zusatzstoffkennzeichnung: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 enthält Phenylalaninquelle, 11 Coffein haltig, 12 Chinin haltig

Allergenkennzeichnung: **A1** Gluten haltiges Getreide Weizen, **A2** Gluten haltiges Getreide Roggen, **A3** Gluten haltiges Getreide Gerste, **A4** Gluten haltiges Getreide Hafer, **A5** Gluten haltiges Getreide Dinkel, **A1** Gluten haltiges Getreide Kamut, **C** Eier und Erzeugnisse daraus, **D** Fisch und Erzeugnisse daraus, **E** Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, **F** Soja und Erzeugnisse daraus, **G** Milch und Erzeugnisse daraus, **H** Schalenfrüchte, **I** Sellerie und Erzeugnisse daraus, **J** Senf und Erzeugnisse daraus, **K** Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, **L** Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/Kg), **M** Lupine, **N** Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

sonstige: *aus Schweinefleisch **, aus Rindfleisch, Produkte bei denen ein bestimmtes Allergen als nicht vorhanden gekennzeichnet ist, setzen wir die jeweilige Zutat rezeptmäßig nicht zu. Ebenso ist diese Zutat unseres Wissens nach auch in keinem der verwendeten Rohstoffe vorhanden. Nichts ausgeschlossen werde können jedoch geringe Spuren dieser Zutat. Dies kann zum Beispiel der Fall sein, wenn ein Vorprodukt damit in Berührung kam oder sich bei dessen Herstellung eine Kreuzkontamination ergab.

OFENWERK Lunch time

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPTGANG I € 4,50	Semmelknödel ^{A1,A2,C,G} mit Champignons	Pide ^{A1} mit Spinat ^G und Frischkäse	Frühlingsrolle ^{A,F} mit Reis ^G und Gemüse	gefüllte Zucchini ^{G,I}	Apfelstrudel ^{A1} mit Vanillesauce ^G
HAUPTGANG II € 5,00	Nürnberger ^{2,3,8,*} mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	Gebackene Hähnchenkeule ^{A1,C} mit Kartoffelsalat ^{I,J}	Geschnetzeltes ^{*,G,I} mit Spätzle ^{A1,C}	Leberkäse ^{1,2,3,4,8} mit Spiegelei und Kartoffelpüree ^G	Chili con Carne ^{*,**} mit Baguette ^{A1}
HAUPTGANG III € 6,00	Schnitzel [*] mit Senfsauce ^{G,I} und Kartoffelgratin	Spareribs [*] mit Wedges	Fleischküchle ^{*,**,A1,C,G} mit Bratkartoffeln ^G	Steak [*] mit Tomate und Käse, Rösti	Fischragout mit Currysauce ^{G,I,J}

KW 28
10.07. - 14.07.

Zusatzstoffkennzeichnung: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 enthält Phenylalaninquelle, 11 Coffein haltig, 12 Chinin haltig

Allergenkennzeichnung: A1 Gluten haltiges Getreide Weizen, A2 Gluten haltiges Getreide Roggen, A3 Gluten haltiges Getreide Gerste, A4 Gluten haltiges Getreide Hafer, A5 Gluten haltiges Getreide Dinkel, A1 Gluten haltiges Getreide Kamut, C Eier und Erzeugnisse daraus, D Fisch und Erzeugnisse daraus, E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F Soja und Erzeugnisse daraus, G Milch und Erzeugnisse daraus, H Schalenfrüchte, I Sellerie und Erzeugnisse daraus, J Senf und Erzeugnisse daraus, K Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/Kg), M Lupine, N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

sonstige: *aus Schweinefleisch **, aus Rindfleisch, Produkte bei denen ein bestimmtes Allergen als nicht vorhanden gekennzeichnet ist, setzen wir die jeweilige Zutat rezeptmäßig nicht zu. Ebenso ist diese Zutat unseres Wissens nach auch in keinem der verwendeten Rohstoffe vorhanden. Nichts ausgeschlossen werden können jedoch geringe Spuren dieser Zutat. Dies kann zum Beispiel der Fall sein, wenn ein Vorprodukt damit in Berührung kam oder sich bei dessen Herstellung eine Kreuzkontamination ergab.

OFENWERK Lunch time

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPTGANG I € 4,50	Tortellini ^{A1,G} mit Limettensauce und Brokkoli	Gnocchi ^{A1} mit Käsesauce ^G	Gratin ^G mit Auberginen und Bulgur ^{A1}	Überbackener Blumenkohl ^G mit Kartoffeln	Kaiserschmarrn ^{A1,C,G}
HAUPTGANG II € 5,00	Puten- geschnetztes ^{G,I} mit Reis ^{G,1}	Hackbraten ^{*,**,J} mit Kartoffelpüree ^G	Maultaschen ^{A,C,G,I} mit Speck ^{2,3,4,8} und Ei	Paella ^I mit Hähnchen	Asianudeln ^{A1,F} mit Hähnchen und Gemüse
HAUPTGANG III € 6,00	Schweinesteak mit Pfeffersauce, ^G Bratkartoffeln	Saltimbocca vom Hähnchen mit Parmaschinken und Salbei	Sauerbraten ^{**} mit Kloß ^{A,G}	Cheeseburger ^{**,A1,K} mit Pommes	Matjes Hausfrauenart Butter- kartoffeln

KW 29
17.07. - 21.07.

Zusatzstoffkennzeichnung: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 enthält Phenylalaninquelle, 11 Coffein haltig, 12 Chinin haltig

Allergenkennzeichnung: **A1** Gluten haltiges Getreide Weizen, **A2** Gluten haltiges Getreide Roggen, **A3** Gluten haltiges Getreide Gerste, **A4** Gluten haltiges Getreide Hafer, **A5** Gluten haltiges Getreide Dinkel, **A1** Gluten haltiges Getreide Kamut, **C** Eier und Erzeugnisse daraus, **D** Fisch und Erzeugnisse daraus, **E** Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, **F** Soja und Erzeugnisse daraus, **G** Milch und Erzeugnisse daraus, **H** Schalenfrüchte, **I** Sellerie und Erzeugnisse daraus, **J** Senf und Erzeugnisse daraus, **K** Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, **L** Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/Kg), **M** Lupine, **N** Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

sonstige: *aus Schweinefleisch **, aus Rindfleisch, Produkte bei denen ein bestimmtes Allergen als nicht vorhanden gekennzeichnet ist, setzen wir die jeweilige Zutat rezeptmäßig nicht zu. Ebenso ist diese Zutat unseres Wissens nach auch in keinem der verwendeten Rohstoffe vorhanden. Nichts ausgeschlossen werden können jedoch geringe Spuren dieser Zutat. Dies kann zum Beispiel der Fall sein, wenn ein Vorprodukt damit in Berührung kam oder sich bei dessen Herstellung eine Kreuzkontamination ergab.