

# OFENWERK Lunch time

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>HAUPTGANG I</b> € 4,50	Serviettenknödel, Hafer, Pilze, junger Spinat	Glasnudelsalat, Wokgemüse und gebackener Frühlingsrollenteig	Rahmen: Reisbandnudeln und Gemüse	Milchreis mit Zwetschgenröster und Zimt-Zucker	Nudeln mit jungem Spinat und Aubergine, Saurrahm und Minze
<b>HAUPTGANG II</b> € 5,00	Tagliatelle mit Hähnchenkeule, Zucchini und Tomaten	fränkische Bratwurst mit groben Kartoffelstampf und Spitzkohl	Schinkennudeln mit Sahnesauce	Bunter Gemüsesalat, Schweineschukter und warme Kartoffelwürfel	Putenwaderlbißer, Pilzrahm und kleine Kartoffeln
<b>HAUPTGANG III</b> € 6,00	Blattschulter vom Weiderind in BBQ Soße mit kleinen Kartoffeln	pochierter Pollak mit Graupen und grünen Erbsen	gegrilltes Maishähnchen mit Reis, Paprika und Limabohnen	Rindfleischburger, Pommes und Sauerrahm	Fischcurry mit Vollkornreis

KW 36  
04.09. - 08.09.

**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
<b>HAUPTGANG I</b> € 4,50	Quiche mit Sommergemüse	Spiegeleier mit Spinat und Fregaola Sarda	Rahmen: Pastinake, Tofu, und Chinakohl	Pasta al Arrabiata	Spaghetti mit Tomate und Basilikum
<b>HAUPTGANG II</b> € 5,00	Hähnchen mit Wokgemüse und Duftreis	Bratwurstschaschlik mit Kartoffelecken	Rindfleischsalat mit Mangold, Gemüse und Baguette	Gemüseaultaschen mit Speck	Hähnchen mit Gemüsecaissoulet und Süßkartoffel
<b>HAUPTGANG III</b> € 6,00	Rinderbug mit Karotten, Zwiebeln und Kartoffelstampf	Fischfilet im backteig mit Schmand und Kartoffel - Gurkensalat	Putenrollbraten, Kartoffel-Servietten-Knödel und grünes Gemüse	Pulled Pork Sub mit Pommes	Zander mit Quinoa und Zitronensauce

KW 37  
11.09. - 15.09.

**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
<b>HAUPTGANG I</b> € 4,50	Pasta alla Puttanesca mit Rucola	Gemüseauflauf	Spaghetti alla Norma mit Aubergine, Tomate und Rucola	Ramen: Halloumi, Gemüse und Reis	Pasta Brokkoli
<b>HAUPTGANG II</b> € 5,00	Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat	Gyros mit Tzatziki und Reis	Putengulasch in der Ofenkartoffel mit Kräuterdip	Ceasers Salad mit Baguette	Chilli con Carne mit Baguette
<b>HAUPTGANG III</b> € 6,00	Fleischküchle mit Spinat und kleinen Kartoffeln	Currywurst mit Pommes	Spareribs mit Potato Wedges	Schnitzel mit Kartoffel-Gemüsesalat	Fischfilet mit Kartoffelkruste, Baggern und Zitronensause

KW 38  
18.09. - 22.09.

**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
<b>HAUPTGANG I</b> € 4,50	Grieß-Apfel-Auflauf mit Zimt und Ingwer-Kirschkompott	Großer Salat, Quinoa, Hirse und Harizza-Schmand Dip	Ramen: Nudeln, Grillgemüse, Tomaten und Basilikum	Gegrillter Gemüsewrap mit Sauerrahmdip	Spaghetti al Pesto e Olive
<b>HAUPTGANG II</b> € 5,00	Pasta mit Hähnchen in pikanter Tomatensauce mit Schmortomaten	Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat	Bifteki, Tomatenreis und Tzatziki	Spaghetti Bolognese	Hähnchenragout mit Erbsen und Reis
<b>HAUPTGANG III</b> € 6,00	Stroganoff vom Rind mit Rote Beete und Reis	Rotbarbe, Rucolapesto, Kirschtomaten und Risotto	Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln, Keniabohnen und Tomaten	Schweine-nackensteak, Pfefferjus und Bratkartoffeln	Matjes Hausfrauenart mit Pellkartoffeln

KW 39  
25.09. - 29.09.

**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
<b>HAUPTGANG I</b> € 4,50	Ramen: Glasnudeln Paprika, Bambus, Pilze und Sojasoße	Pasta mit Zucchini, Aubergine und Ziegenkäse	überbackener Blumenkohl mit Kartoffeln und Käsesauce	Pasta mit Spinat, Tomaten und Parmesan	Mienudeln, Asiagemüse und Szechuansoße
<b>HAUPTGANG II</b> € 5,00	Hähnchenkeule mit Salbei, Ofengemüse und Orangensoße	Debreziner mit Kartoffeln und buntem Gemüse	Französischer Rindfleischsalat, Salatherzen und Ciabatta	Bauernomelette, Schwarzbrot und Gurkensalat	Hähnchenragout, Wurzelgemüse und Pasta
<b>HAUPTGANG III</b> € 6,00	Saure Zipfel, Zwiebelringe und Bauernbrot	Piccata Milanese, Tomatensauce und Pasta	Hähnchen Wings mit Kartoffelscheiben	Rindergulsch "Esterhazy" mit gelben und roten Rüben und Kartoffeln	Baggers mit Rauchlachs

KW 40  
02.10. - 06.10.

**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
<b>HAUPTGANG I</b> € 4,50	Tagliatelle mit Spinat und Gorgonzola	Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	Gemüsepfanne mit Rahmgnocchi und Kräuterkresse	Ramen: Jasminreis, geräucherter Tofu und Gemüse	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
<b>HAUPTGANG II</b> € 5,00	Hackbraten mit Kartoffelstampf und Zwiebelsauce	Salatteller mit Auberginenpiccata	Ramen: Mienudeln, Gemüse und Garnelen	Nizzasalat mit Thunfisch, Egerlingen und Baguette	Quiche mit Lachs, Brokkoli, Tomaten und Reis
<b>HAUPTGANG III</b> € 6,00	Putenschnitzel, Schwenkkartoffeln und Paprikagemüse	Currywurst mit Pommes	Rindergeschnetzeltes, Gemüse und Weizenrisotto	Schweinebraten, Bohnen und Knödel	Fleischküchle mit Gemüse und Bratkartoffeln

KW 41  
09.10. - 13.10.

**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.