

OFENWERK Lunch time

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPTGANG I € 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
HAUPTGANG II € 5,00	Hähnchenkeule mit Salbei, Ofengemüse und Orangensoße	Wildbratwurst mit Kartoffelstampf, buntem Gemüse und Röstzwiebeln	Nizzasalat mit Entenrilette, Mispel und Ciabatta	Bauernomelette, Schwarzbrot und Gurkensalat	Hähnchenragout, Wurzelgemüse und Pasta
HAUPTGANG III € 6,00	hausgemachte Wildfrikadelle mit Kartoffelplätzchen und Schwarzwurzel	Gänsekeule mit Rotkohl, Rosenkohl, Maronen und Kartoffelknödel	Hähnchenschenkel, scharfe Zimtmarinade, Zwiebeln und Kartoffeln	Wildgulasch mit gebratenem Spitzkohl und Knöpfele	Baggers mit Rauchlachs

KW 46
13.11. - 17.11.

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	Tagliatelle mit Spinat und Gorgonzola	Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	Gemüsepfanne mit Rahmgnocchi und Kräuterkresse	Ramen: Jasminreis, geräucherter Tofu und Gemüse	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
HAUPTGANG II € 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
HAUPTGANG III € 6,00	Putenschnitzel, Schwenkkartoffeln und Paprikagemüse	Currywurst mit Pommes	Rindergeschnetzeltes, Gemüse und Weizenrisotto	Schweinebraten, Bohnen und Knödel	Fleischküchle mit Gemüse und Bratkartoffeln

KW 47
20.11. - 24.11.

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	Serviettenknödel, Hafer, Pilze, junger Spinat	Glasnudelsalat, Wokgemüse und gebackener Frühlingsrollenteig	Hausgemachte Gemüselasagne	Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zimt- Zucker	Nudeln mit jungem Spinat und Aubergine, Saurrahm und Minze
HAUPTGANG II € 5,00	Tagliatelle mit Hähnchenkeule, Zucchini und Tomaten	fränkische Bratwurst mit groben Kartoffelstampf und Sauerkraut	Schinkennudeln mit Sahnesauce	Bunter Gemüsesalat, Schweineschukter und warme Kartoffelwürfel	Putenwaderlbeißer, Pilzrahm und kleine Kartoffeln
HAUPTGANG III € 6,00	Blattschulter vom Weiderind in BBQ Soße mit kleinen Kartoffeln	pochierter Rotbarsch mit Graupen und grünen Erbsen	Entenkeule sous vide gegart und gegrillt mit Paprika, Schalotten und Reis	Rindfleischburger, Pommes und Sauerrahm	Fischcurry mit Vollkornreis

KW 48
27.11. - 01.12.

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	Quiche mit Herbstgemüse, Kresse und Kräuteröl	Spiegeleier mit Spinat und Fregaola Sarda	Kürbisrisotto mit Austernpilzen und Champignons	Pasta al Arrabiata mit Rucola und Grana Padano	Spaghetti mit Tomate und Basilikum
HAUPTGANG II € 5,00	Hähnchen mit Wokgemüse und Duftreis	Bratwurstschaschlik mit Kartoffelecken	Rindfleischsalat mit Mangold, Gemüse und Baguette	Maggie's Fleischlasagne	Hähnchen mit Gemüsecaissoulet und Süßkartoffel
HAUPTGANG III € 6,00	Semerrolle vom Rind, mit Karotten, Zwiebeln und Stampf	Fischfilet im backteig mit Schmand und Kartoffel - Gurkensalat	Putenrollbraten, Kartoffel-Servietten-Knödel und grünes Gemüse	Pulled Pork Sub mit Krautsalat und Pommes	Zander mit Quinoa und Zitronensauce

KW 49
04.12. - 08.12.

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	Couscous Gemüsepfanne mit Curry-Mango-Dip	Großer Salat, Quinoa, Hirse und Harizza- Schmand Dip	Ramen: Nudeln, Grillgemüse, Tomaten und Basilikum	Gegrillter Gemüsewrap mit Sauerrahmdip	Spaghetti al Pesto e Olive
HAUPTGANG II € 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
HAUPTGANG III € 6,00	Stroganoff vom Rind mit Rote Beete und Reis	Rotbarbe, Rucolapesto, Karotten und Risotto	Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln, Keniabohnen und Tomaten	Schweine- nackensteak, Pfefferjus und Bratkartoffeln	Winterkabeljau mit Pellkartoffeln, Radieschen und Lauch

KW 51
18.12. - 22.12.

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.