

OFENWERK Lunch time

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|--------------------------------|---|---|--|--|---|
| HAUPTGANG I € 5,00 | Tagliatelle, ^{A1} aus eigener Herstellung mit Tomatensoße, ^I in der Aubergine | Schupfnudel ^{A1,C} mit Ratatouillegemüse und Grana Padano ^G | Ramen: Glasnudeln ^{A1} mit Gemüse im Trompetenpilzfond ^I und Koriander | Gebrautes Wintergemüse mit Fusilli ^{A1} und Grana Padano ^G | Spaghetti ^{A1} aus eigener Herstellung mit Aioli und frischem Rucola |
| HAUPTGANG II € 6,00 | Hausgemachte Kartoffelsuppe ^I mit krossem Speck und Wienerle ^{8,2} | Schaschlikspieß ^{J,I,K} mit Kartoffelecken und grünem Salat ^G | Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Kartoffeln, Selleriesalat | Bratwurst "Nürnberger Art" mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^G | Seelachsfilet in Polenta ^C gebraten mit Karottfel-Olivenstampf ^G |
| HAUPTGANG III € 7,00 | Hochrippe vom Brett mit kleinem Gemüse, Süßkartoffel-Sticks und BBQ ^{A,J,I,F} | Tandorihähnchen auf Gemüse-Cous-Cous ^I mit Minzjoghurt ^G | Putenschnitzel ^{A1,C} mit Kräuterris, Ofengemüse und Zitrone | Schweine-nackensteak, Pfefferjus und Bratkartoffeln | Pa-Ka-Pao-Neua-Sap Rinderhackfleisch mit Sojasoße ^{F,K} , Gemüse ^I und Duftreis |

05.02. -
09.02.2018

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.

12 / 11

MITTAGSKULTUR

OFENWERK Lunch time

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|--------------------------------|---|--|---|---|---|
| HAUPTGANG I € 5,00 | Hausgemachte Pasta ^{A1} in Salbeibutter mit Mangold ^G und Grana Padano ^G | Bauernomlette ^C mit winterlichem Gemüse, Salat und Schwarzbrot ^{A1} | Ramen: Mienudeln ^{A1} mit Gemüse im Shitakepilzfond ^I und Lauchzwiebeln | Hausgemachte Conchiglie ^{A1} ala Putanesca ^{I,8} , mit Oliven und Grana Padano ^G | Apfelküchle ^{A1} mit Vanillesoße, Kirschkompott und Zimt-Zucker |
| HAUPTGANG II € 6,00 | Meggis Hackbraten ^{A1,C,J} mit Fetakern, ^G Reis und Bratenjus ^I | Karotten-Kürbiseintopf ^{I,G} mit spanischer Chorizo und Croutons ^{A1} | Hausgemachte Cevapcici ^{C,G} vom Rind mit Karotten-Maisgemüse und Kartoffeln | Ceaser Salad Kanicker Romanasalat mit Parmesandressing ^{G,C} und Hähnchenstreifen | Gyros ^J mit Tomatenreis, Krautsalat und Tzatziki ^G |
| HAUPTGANG III € 7,00 | Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße ^G und Salzkartoffeln | Piccata ^{C,G,A1} von der Putenbrust mit Pasta ^{A1} und fruchtiger Tomatensoße ^I | Winter Kabeljau unter der Tomatenkruste ^{A1,G,C} an gelber Bete und Bulgur ^{A1} | Braten vom Schweinenacken mit Kartoffelknödel, grüne Bohnen und Soße ^I | Lachslasagne ^{A1,G,C} mit Spinat, frischen Kräutern in Limonen-Soße ^G |

KW 7
12.02. - 16.02.2018

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.

12 / 11

MITTAGSKULTUR