

OFENWERK Lunch time

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPTGANG I € 4,50	-	-	-	-	-
HAUPTGANG II € 5,00	Nudelpfanne provenciale	Frühlingsrolle mit Asiagemüse und Reis	Semmelknödel mit Schwammerlragout	Feta Caprese mit Tomatenreis	Käsespätzle mit Röstzwiebeln
HAUPTGANG III € 6,00	Linseneintopf mit Wienerle	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Butterkartoffeln	2 Hähnchenkeulen Ofenkartoffeln und Kräuterschmand	Spagetti Bolognese mit Rucola und Parmesan	paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade

KW 03
15.01. - 19.01.

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	-	-	-	-	-
HAUPTGANG II € 5,00	Gemüselasagne	Gemüsewrap mit Ratatouillecreme	Senfeier mit Kartoffeln	winterliches Gemüsegratin mit Sauerrahm	Gnocchi mit Gemüse und Rahmsauce
HAUPTGANG III € 6,00	Käse-Laucheintopf mit Hackfleisch	Currywurst mit kleinen Ofenkartoffeln	Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle	Leberkäse mit Kartoffelpüree und Salatdeko	spanische Paella mit Hähnchen, Fischfilets und Baguette

KW 04
22.01. - 25.01.

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	-	-	-	-	-
HAUPTGANG II € 5,00	hausgemachte Nudeln mit Pesto und getrockneten Tomaten	Mienudelpfanne mit buntem Gemüse, frischem Ingwer und Koriander	überbackener Blumenkohl mit kleinen Kartoffeln und Kräutern	Kaiserschmarrn mit Kompott und Zimt-Zucker	Quiche mit Gemüse und Kräuterdip
HAUPTGANG III € 6,00	Serbischer Bohneneintopf mit Rauchwurst	Schäufelrle mit Kloß und Soß, dazu Krautsalat	Grünkohl-schlachtplatte mit Stampf	Hähnchencurry mit Reis	eingelegte Sادين Hausfrauenart mit Salzkartoffeln und Beeten

KW 05
29.01. - 02.02.18

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.