

OFENWERK Lunch time

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPTGANG I € 5,00	Lauch- Kartoffelsuppe ^G mit geräuchertem Forellenfilet und Kartoffelbrötchen ^{A1}	Hausgemachte Pasta ^{A1} mit Pesto Rosso ^G , getrockneten Tomaten und Grana Padano	Toskanischer Brotsalat ^{A1} mit gegrilltem Gemüse und Geflügelstreifen	Rucolarisotto ^{G,I} mit winterlichem Gemüse und Gran Padano	Kaiserschmarrn ^{A1,G,C} mit Zwetschgenröster ^G und Puderzucker
HAUPTGANG II € 6,00	Gefüllte Paprika mit Rindfleisch ^{A1,G,C} und Gemüse an Tomatensoße und Reis	Tiroler Geröstel mit Kartoffeln, Schweinefleisch und Gemüse sowie kl. Salat	Gemüsecurry ^G mit Kichererbsen, milder Peperoni, Süßkartoffeln auf Reis	Zltronenhähnchen mit Pasta ^{A1} und frisches Mangoldgemüse	Hausgemachte Spaghetti ^{A1} "Carbonara" ^G mit Speck ⁸ , Zwiebeln und Grana Padano
HAUPTGANG III € 7,00	Schäufele mit Bratensoße ^I , Kartoffelklöße ^{A1} und Krautsalat	Putenbraten von der Oberkeule mit Knöpfle ^{A1,C,G} , Vanille- Karotten und Estragonsoße ^G	Schnitzel vom Schwein ^{A1,C} mit Karotten- Erbsengemüse, Paprikasoße und Pommes frites	Pfefferpotthast ^{A1,I} westfälisches Rindergulasch mit Salzkartoffeln und kleinem Salat	Gebackenes Rotbarschfilet ^{A1,C,G} an Soße Tartar mit schwedischem Kartoffel-Gurkensalat

KW 10
05.03. -
09.03.2018

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 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.

12 / 4

MITTAGSKULTUR

OFENWERK Lunch time

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HAUPTGANG I € 5,00	Ramen mit Shitakepilzfond ^I , Chinakohl, Lauch mit Mienudeln ^{A1,C} und gebratener Garnele	Gnocchi-Spinatauflauf ^{A1,C,G} mit kleinem Salat	Kritharaki- Auflauf Griechische Nudeln ^{A1} mit Schafskäse, Oliven und Zucchini	Semmelknödel ^{A1,C,G} in Pilzragout ^G mit frischem Schnittlauch	Brot- Quarkauflauf ^{A1,G,C} mit pürierten Früchten und Puderzucker
HAUPTGANG II € 6,00	Teigtaschen ^{A1,C} mit Pesto gefüllt in Soße ^G mit Ricotta, Pilzen, Pinienkerne und Tomaten	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut mit Kartoffelstampf ^G	Kotelett ^{A1,C} mit winterlichem Gemüse, Salzkartoffeln und Zitrone	Cevapcici mit Ajvar, Tomatenreis und hausgemachtem Krautsalat	Hausgemachte Gemüsebratlinge ^{A1,C} mit Couscous und Harrizadip ^G
HAUPTGANG III € 7,00	Bobotie Südafrikanischer Rindfleischauflauf mit Guacamole und Süßkartoffelpüree ^G	Saltimbocca von der Hähnchenbrust ² mit Tomatensoße ^I , Pasta ^{A1} und Fenchelgemüse	Gebackenes Karpfenfilet ^{A1} mit Kartoffel- Endiviensalat	Schweinenacken- Braten ^I mit Schupfnudeln ^{A1,C,G} und kl.Salat	Pochiertes Fischfilet in Senfsoße ^G mit Karottengemüse und Petersilienkartoffel

KW 11
12.03. -
23.03.2018

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 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.

12 / 4

MITTAGSKULTUR