

# OFENWERK Lunch time

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>HAUPTGANG I</b> € 5,00	Pasta mit Meeresfrüchten und Scharfer Tomatensoße <sup>A1,G</sup>	Anti Pasti Gemüse mit Baguette und Salat <sup>A1</sup>	Kartoffel- Gemüse Auflauf mit Kräutersoße <sup>C,A1</sup>	Pasta mit buntem Gemüse ,Paprikasoße und Rukola <sup>A1</sup>	Spaghetti Bolognese mit Grana Padano <sup>A1,**</sup>
<b>HAUPTGANG II</b> € 6,00	Rahmchampignon mit Putensteak und Spätzle <sup>G,A1</sup>	Hähnchenkeule mit Ofenkartoffeln und Ajvar	Berner Fleischkäse mit Bratkartoffeln <sup>**,8</sup>	Deftige Gulaschsuppe mit Roggenbrötchen <sup>**,A1</sup>	Hawaisteak vom Huhn mit Reis und Currysoße <sup>G</sup>
<b>HAUPTGANG III</b> € 7,00	Hühnerbrust mit Eblirisoto und Karottengemüse <sup>G,A1</sup>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein im Reisrand <sup>G</sup>	Schweineschnitzel Pariser Art mit Erbsenpüree und Kartoffeln <sup>A1,C</sup>	Cordon bleu vom Schwein mit Pommes <sup>*,G,C,A1</sup>	Heringsfilet Hausfrauen Art mit Petersilienkartoffeln <sup>G</sup>

KW 11 11.03.-  
15.03.2019

**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