
























































KW43	Montag, 21.10.2019	Dienstag, 22.10.2019	Mittwoch, 23.10.2019	Donnerstag, 24.10.2019	Freitag, 25.10.2019
Tagesgericht					
Menü 1					
Menü 2	Putenschnitzel (20a) mit Paprikarahmsauce(22,26,20a), dazu 3 Beilagen nach Wahl  	Hähnchenbruststeak im Kräuterteig (22,20a), dazu 3 Beilagen nach Wahl  	Geflügelbolognese (28) mit Spaghetti(20) und Hartkäse(2,22,26) dazu 3 Beilagen nach Wahl  	Cevapcici Geflügel (2,22,26,29,20a) mit Barbecue Dip (2,7), dazu 3 Beilagen nach Wahl  	Gebackenes Kabeljaufilet(23,20a) mit Senfmayonnaise(29), dazu 3 Beilagen nach Wahl  
	S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €
Veggie Menü	Gnocchi (20a) mit Gemüse und Minz-Dip(1,25), dazu 3 Beilagen nach Wahl  	Zucchini gebacken (20a,22) mit Kräuter-Dip (26),dazu 3 Beilagen nach Wahl  	Kichererbsencurry mit Gemüse, dazu 3 Beilagen nach Wahl  	Polentatasche Spinat (20a,26) mit Ratatouillesauce und 3 Beilagen nach Wahl  	Paprika-Reispfanne, dazu 3 Beilagen nach Wahl  
	S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €
Beilagen	Paprikareis  Nudeln (20a)  Kartoffelkroketten (20a)  Salzkartoffeln  Kaisergemüse 	Couscous(28,20a)  Pommes frites  KartoffelpüreeBalkangemüse (26)  Naturreis  Nudeln (20a)  Quark-Joghurt-Dessert(26)  Kokosmousse(26)  Blattsalat (2,29) 	Kräuterreis  Salzkartoffeln  Quinoa  Spätzle(20a,22)  Brokkoli  Möhrengemüse  Quark-Joghurt-Dessert(26)  Erdbeer-Rhabarberkompott (4,26) 	Butterreis  Bulgur(20a)  Romanobohnen  Püree (26)  Vollkornnudeln (20a)  Quark-Joghurt-Dessert(26)  Pudding Mokkaesgeschmack(26)  Blattsalat (2,22,26,29) 	Kartoffelecken  Salzkartoffeln  Kohlrabigemüse in heller Sauce (22,26,28)  Nudeln (20a)  Wildreis  Quark-Joghurt-Dessert(26) 
	S: 0,50 € B: 0,70 € G: 0,90 €	S: 0,50 € B: 0,70 € G: 0,90 €	S: 0,50 € B: 0,70 € G: 0,90 €	S: 0,50 € B: 0,70 € G: 0,90 €	S: 0,50 € B: 0,70 € G: 0,90 €
Aktionsteller					
Infos	Preise: S = Studierende B = Beschäftigte des Studierendenwerks, TU Dortmund, FH Dortmund und FH Südwestfalen G = Gäste. Bitte weisen Sie sich an den Kassen aus! Kinder bis 10 Jahren von Studierenden der TU und FH Dortmund essen gegen Vorlage des Kinderausweises kostenlos! Weitere Informationen auf www.stwdo.de . Geben Sie uns Ihr Feedback über www.stwdo.de ! Wir sind Montags - Donnerstag für Sie da in der Zeit von 08:00 - 14:45 Uhr, Freitags von 08:00 - 14:30 Uhr.				

 vegetarisch
  mit Schweinefleisch
  mit Geflügel
  mit Fisch bzw. Meeresfrüchten
  mit Rindfleisch
  mit Wild
  mit Lamm
  Kinderteller
  vegane Speise
  Fleisch aus artgerechter Tierhaltung

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene. Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.

1 mit Antioxidationsmittel	7 mit Süßungsmitteln	20a Gluten aus Weizen *	21 Krebstiere *	27a Mandeln *	27g Pistazien *	32 Lupine *
2 mit Konservierungsstoffen	8 enthält eine Phenylalaninquelle	20b Gluten aus Roggen *	22 Eier *	27b Haselnüsse *	27h Macadamia- oder Queenslandnüsse *	33 Weichtiere *
3 geschwefelt	9 mit Phosphat	20c Gluten aus Gerste *	23 Fisch *	27c Walnüsse *	28 Sellerie *	
4 mit Farbstoff	10 geschwärzt	20d Gluten aus Hafer *	24 Erdnüsse *	27d Kaschunüsse *	29 Senf *	
5 gewachst	11 mit Alkohol	20e Gluten aus Dinkel *	25 Soja *	27e Pekannüsse *	30 Sesamsamen *	
6 mit Geschmacksverstärker		20f Gluten aus Kamut *	26 Milch inkl. Laktose *	27f Paranüsse *	31 Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg	* und Erzeugnisse