

KW03	Montag, 14.01.2019	Dienstag, 15.01.2019	Mittwoch, 16.01.2019	Donnerstag, 17.01.2019	Freitag, 18.01.2019
Tagesgericht	Bauernfrühstück (1,2,9,22), dazu ein Beilagensalat und ein Dessert S: 1,60 € B: 3,10 € G: 3,60 €			Bunter Gemüseintopf (6,26,28,20a) mit Geflügelbratwurst (1,2,9,28), dazu ein Brötchen (25,20a) und eine Beilage nach Wahl S: 1,60 € B: 3,10 € G: 3,60 €	
Menü 1	Frühlingsrolle mit Geflügel(22,25,26,28,20a), dazu Süß-Sauersauce (2,25,20a) und 3 Beilagen nach Wahl S: 2,00 € B: 3,50 € G: 4,00 €	Nudelgratin mit Rinderhackfleisch (26,28,20a), dazu 3 Beilagen nach Wahl S: 2,00 € B: 3,50 € G: 4,00 €	Nudelgratin mit Rinderhackfleisch (26,28,20a), dazu 3 Beilagen nach Wahl S: 2,00 € B: 3,50 € G: 4,00 €		Nasi Goreng (25,28,20a) mit Thai Currysauce(25,20a), dazu 3 Beilagen nach Wahl S: 2,00 € B: 3,50 € G: 4,00 €
Menü 2	Frikadelle mit Tomate und Käse überbacken(22,26,20a), dazu Bratensauce (20a,20c) und 3 Beilagen nach Wahl S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	Hähnchenbrustspieß "Madras" (26,20a) mit Curryrahmsauce (22,26,20a) S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	Gebackenes Seelachsfilet Honig Senf (23,26,29,20a) S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	Weizentortilla mit Chili con Carne(20a), dazu 3 Beilagen nach Wahl S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	Seelachsfilet Provencale(23,26) mit Remouladensauce (7,22,26,20a), dazu 3 Beilagen nach Wahl S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €
Veggie Menü	Pommesschiffchen mit Paprika Dip (2,7), dazu 3 Beilagen nach Wahl S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	Champignons in Rahm (26,20a) mit Semmelknödel (22,26,20a), dazu 3 Beilagen nach Wahl S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	Süßkartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung(26,20a), dazu Tomaten Dip (7) und 3 Beilagen nach Wahl S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	Conchiglie mit Hirtenkäse und Oliven (10,26,20a), dazu Tomatenpesto und 3 Beilagen nach Wahl S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	Röstoppers mit Frischkäse (26) und Schnittlauchdip (26), dazu 3 Beilagen nach Wahl S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €
Aktionsteller 1	Süßkartoffel Pommes (4) mit Trüffelmayonnaise (29) S: 2,30 € B: 2,50 € G: 2,70 €	Süßkartoffel Pommes (4) mit Trüffelmayonnaise (29) S: 2,30 € B: 2,50 € G: 2,70 €	Sauerbraten, (3,11,28,31) mit Salzkartoffeln und eine Beilage nach Wahl S: 4,50 € B: 6,00 € G: 6,50 €	Süßkartoffel Pommes (4) mit Trüffelmayonnaise (29) S: 2,30 € B: 2,50 € G: 2,70 €	
Aktionsteller 2					
Beilagen	gebackene Kartoffeln Kartoffelkroketten (20a) Sommergemüse Butterreis Süßkartoffel Petersilienwurzelgemüse Nudeln (20a) S: 0,50 € B: 0,70 € G: 0,90 €	Püree (26) Blumenkohl Zucchini Möhregemüse Mie Nudeln (20a) Naturreis Quark-Joghurt-Dessert(26) S: 0,50 € B: 0,70 € G: 0,90 €	Pommes frites Salzkartoffeln Ratatouille Brokkoli (27a) Basmatireis Nudeln(20a) S: 0,50 € B: 0,70 € G: 0,90 €	Röstiecken (1) Rahmspinat Djuvec Reis(26) frische Champignons Vollkornnudeln(20a) Quark-Joghurt-Dessert(26) Pudding Mandelgeschmack(26,27a) S: 0,50 € B: 0,70 € G: 0,90 €	Bratkartoffeln Salzkartoffeln Butterreis Balkangemüse(28) Romanesco Quark-Joghurt-Dessert(26) S: 0,50 € B: 0,70 € G: 0,90 €
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 ! Die Ausgabe der warmen Speisen erfolgt Montags - Freitags in der Zeit von 11:30 - 14:00 Uhr, in der Semesterferien Zeit von 12:00 - 14:00 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