

KW	Montag, 05.05.2025	Dienstag, 06.05.2025	Mittwoch, 07.05.2025	Donnerstag, 08.05.2025	Freitag, 09.05.2025
Tagwerk			Kartoffel Gulasch Brötchen (20a,25) S: 1,90 € B: 4,00 € G: 5,10 €	Gemüseschnitzel (20a,20e,28) Kräutersauce (20a,25) Kräuterreis S: 1,90 € B: 4,00 € G: 5,10 €	Pasta Rucola (20a) grünes Pesto S: 1,90 € B: 4,00 € G: 5,10 €
			Germknödel mit Kirschfüllung (2,20a) Sauce Vanillegeschmack (26) S: 1,90 € B: 4,00 € G: 5,10 €	Kartoffel Gulasch Brötchen (20a,25) S: 1,90 € B: 4,00 € G: 5,10 €	Gemüseschnitzel (20a,20e,28) Kräutersauce (20a,25) Kräuterreis S: 1,90 € B: 4,00 € G: 5,10 €
Stammwerk 1					
Stammwerk 2			Rinderhacksteak (20a,22,28,29) Champignonsauce Wildreis Salat Vinaigrette (25,29) S: 3,80 € B: 5,90 € G: 7,00 €	Hähnchen Tikka Masala Vollkornreis Salat Vinaigrette (25,29) S: 3,80 € B: 5,90 € G: 7,00 €	Gebackener Kabeljau (20a,23) Schnittlauchsauce (26) Salzkartoffeln Salat Vinaigrette (25,29) S: 3,80 € B: 5,90 € G: 7,00 €
				Rinderhacksteak (20a,22,28,29) Zwiebelsauce Wildreis Salat Vinaigrette (25,29) S: 3,80 € B: 5,90 € G: 7,00 €	
Grünwerk			Bratreis (22,25) Erdnussauce (20a,24,25) Salat Balsamico Vinaigrette (3,29,31) S: 3,30 € B: 5,40 € G: 6,50 €	Spinatknödel (20a,22,26,28) Käsesauce (26) Salat Vinaigrette (25,29) S: 3,30 € B: 5,40 € G: 6,50 €	Brokkoli-Nussecke (20a,20d,27a,27b,28) Kräutersauce (20a,25) Kräuterreis Salat Vinaigrette (25,29) S: 3,30 € B: 5,40 € G: 6,50 €
			Zucchini-Gnocchipfanne (20a) Estragonsauce (20a,25) Kohlrabigemüse S: 2,80 € B: 4,90 € G: 6,00 €	Bratreis (22,25) Erdnussauce (20a,24,25) Salat Balsamico Vinaigrette (3,29,31) S: 3,30 € B: 5,40 € G: 6,50 €	Spinatknödel (20a,22,26,28) Käsesauce (26) Salat Vinaigrette (25,29) S: 3,30 € B: 5,40 € G: 6,50 €
Beiwerk			S: 0,80 € B: 1,00 € G: 1,20 €	S: 0,80 € B: 1,00 € G: 1,20 €	S: 0,80 € B: 1,00 € G: 1,20 €
Aktionsteller			Pommes Frites S: 1,90 € B: 2,40 € G: 2,90 €	Pommes Frites S: 1,90 € B: 2,40 € G: 2,90 €	

S = Studierende | B = Beschäftigte | G = Gäste

artgerecht mit Fisch oder Meeresfrüchten mit Geflügel Kinderteller mit Lamm vegan mit Rindfleisch mit Schweinefleisch vegetarisch mit Wild

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	20g Gluten aus Emmer	26 Milch * incl. Laktose	27e Pecannüsse *	30 Sesamsamen *
2 mit Konservierungsstoff	8 enth. eine Phenylalaninquelle	20b Gluten aus Roggen	21 Krebstiere *	27 Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln)	27f Paranüsse *	31 Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg
3 geschwefelt	9 mit Phosphat	20c Gluten aus Gerste	22 Eier *	27a Mandeln *	27g Pistazien *	32 Lupine *
4 mit Farbstoff	10 geschwärzt	20d Gluten aus Hafer	23 Fisch *	27b Haselnüsse *	27h Macadamia-/Queenslandnüsse *	33 Weichtiere *
5 gewachst	11 mit Alkohol	20e Gluten aus Dinkel	24 Erdnüsse *	27c Walnüsse *	28 Sellerie *	
6 mit Geschmacksverstärker	20 Glutenhaltiges Getreide	20f Gluten aus Kamut	25 Soja *	27d Kaschunüsse *	29 Senf *	

* und Erzeugnisse

KW	Montag, 05.05.2025	Dienstag, 06.05.2025	Mittwoch, 07.05.2025	Donnerstag, 08.05.2025	Freitag, 09.05.2025
Aktionsteller Fisch					
Info	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.				

S = Studierende | B = Beschäftigte | G = Gäste

 artgerecht
  mit Fisch oder Meeresfrüchten
  mit Geflügel
  Kinderteller
  mit Lamm
  vegan
  mit Rindfleisch
  mit Schweinefleisch
  vegetarisch
  mit Wild

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	20g Gluten aus Emmer	26 Milch * incl. Laktose	27e Pecannüsse *	30 Sesamsamen *
2 mit Konservierungsstoff	8 enth. eine Phenylalaninquelle	20b Gluten aus Roggen	21 Krebstiere *	27 Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln)	27f Paranüsse *	31 Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg
3 geschwefelt	9 mit Phosphat	20c Gluten aus Gerste	22 Eier *	27a Mandeln *	27g Pistazien *	32 Lupine *
4 mit Farbstoff	10 geschwärzt	20d Gluten aus Hafer	23 Fisch *	27b Haselnüsse *	27h Macadamia-/Queenslandnüsse *	33 Weichtiere *
5 gewachst	11 mit Alkohol	20e Gluten aus Dinkel	24 Erdnüsse *	27c Walnüsse *	28 Sellerie *	
6 mit Geschmacksverstärker	20 Glutenhaltiges Getreide	20f Gluten aus Kamut	25 Soja *	27d Kaschunüsse *	29 Senf *	

* und Erzeugnisse