

















KW03	Montag, 14.01.2019	Dienstag, 15.01.2019	Mittwoch, 16.01.2019	Donnerstag, 17.01.2019	Freitag, 18.01.2019
Tagesgericht	Bauernfrühstück mit Salat und Dessert (1,2,9,22)  S: 1,60 € B: 3,10 € G: 3,60 €		Pasta mit Rucola Pesto (20a), dazu Salat und Dessert  S: 1,60 € B: 3,10 € G: 3,60 €	Möhrengemüse Bürgerlich (26) mit Mettwurst (1,2,29) dazu ein Brötchen (25,20a) und Dessert  S: 1,60 € B: 3,10 € G: 3,60 €	
Menü 1		Kartoffelscheiben mit Rosmarin und Mozzarella (26) überbacken mit Knoblauch Dip (7,20a,22,26), dazu 3 Beilagen nach Wahl  S: 2,00 € B: 3,50 € G: 4,00 €			Köfta (22,26,20a) mit Sauerrahm Dip (26), dazu 3 Beilagen nach Wahl  S: 2,00 € B: 3,50 € G: 4,00 €
Menü 2	Schweinelachsschnitzel im Knuspermantel (20a) mit Balkansauce (7,28,20a), dazu 3 Beilagen nach Wahl  S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	Hähnchen Nuggets (20a) mit American Dip (7,22,20a), dazu 3 Beilagen nach Wahl  S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	Gebratene Hähnchenbrust mit Zwiebelrahmsauce (26,20a), dazu 3 Beilagen nach Wahl dazu eine Beilage nach Wahl  S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	paniertes Hähnchenbrustfilet (20a) mit Pfefferrahmsauce (26,20a), dazu 3 Beilagen nach Wahl  S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	gebackener Kabeljau (23,20a) mit Sauerrahm Dip (26), dazu 3 Beilagen nach Wahl  S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €
Veggie Menü	Bunte Gnocchi Pfanne mit Gemüse (20a) und Basilikum- Sahnesauce (26), dazu 3 Beilagen nach Wahl  S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	Pierogi Ruskie (22,26,28,20a) mit Kräuter Sauce (26), dazu 3 Beilagen nach Wahl  S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	Kartoffeltasche Frischkäse (26) mit Kräuter Dip (26), dazu 3 Beilagen nach Wahl  S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	Blätterteigtasche mit Blattspinat (26,20a,20b,20c,20d) mit Sahnesauce (26), dazu 3 Beilagen nach Wahl  S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €	Gemüsebällchen Köttbullar (22) mit Champignon Sauce (26), dazu 3 Beilagen nach Wahl  S: 2,50 € B: 4,00 € G: 4,50 €
Beilagen	Grafer Salatmischung (28) Couscoussalat (20a) Blumenkohl (22,26,28) Vollkornreis Bratkartoffel Quarkdessert (26) Pudding Vanillegeschmack (26) Obst S: 0,50 € B: 0,70 € G: 0,90 €	Beilagensalat (1) bunter Krautsalat (1,29) Sommergemüse Pommes frites Djuvec Reis Stracciatella-Quark (26) Pudding Vanillegeschmack (26) Obst S: 0,50 € B: 0,70 € G: 0,90 €	Apfel Porree Salat (26) Beilagensalat (1) Erbsen und Möhren Kartoffelpüree (26) Nudeln (20a) Quarkdessert (26) Obst S: 0,50 € B: 0,70 € G: 0,90 €	Beilagensalat (1) Kohlrabi(26) Kartoffel Kroketten (20a) Djuvec Reis Wackelpudding Waldmeistergeschmack (4) Joghurtcreme (26) Obst S: 0,50 € B: 0,70 € G: 0,90 €	Kartoffelsalat (2,22,26,29,20a) Beilagensalat (1) Fingerkarotten Kartoffeln Kartoffel Wedges (20a) Quarkdessert (26) Grießpudding (26,20a) Obst 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 11:30 - 14:15 Uhr, Freitags von 11:30 - 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