









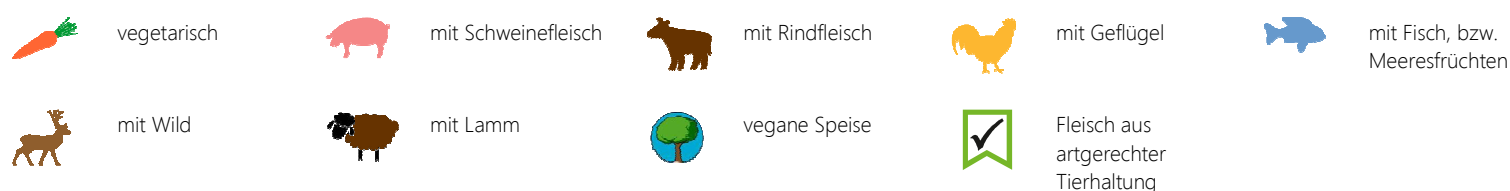


Tagesplan KW 13		
Montag 27.03.2017	Essen 1	Geflügel-Bolognese (2,22,26,28) mit Nudeln (20a) und geriebenen Hartkäse (2,22,26) 3,30 € 
	Vegetarisch	Gebackene Maultaschen (22,26,28,20a) mit Holländischer Sauce (22,26,28) auf Vollkornreis 3,30 € 
	Beilagen	Grafer Salatmischung (28), Brokkoli, Pudding mit Vanillegeschmack (26)
Dienstag 28.03.2017	Snack-Angebot Bar	Hot Dog mit Röstzwiebeln (1,2,4,6,7,22,25,28,29,20a) 3,30 € 
	Snack-Angebot Chip	Hot Dog mit Röstzwiebeln (1,2,4,6,7,22,25,28,29,20a) und einer Vio Schorle nach Wahl 
	Beilagen	
Mittwoch 29.03.2017	Essen 1	Hähncheninnenfilet mit Paprikasauce (20a) und Spätzle Nudeln (22,20a) 3,30 € 
	Vegetarisch	Kartoffeltasche „Brokkoli“ (26) mit Kräuter-Dip (26) und Kartoffelpüree (26) 3,30 € 
	Beilagen	Apfel-Porree-Salat (26), Erbsen und Möhren, Joghurtspeise (26)
Donnerstag 30.03.2017	Essen 1	Chili con Carne (1,2,20a) auf Djuvec Reis 3,30 € 
	Vegetarisch	Teigrolle mit Schafskäsefüllung (22,26,20a) und Kräuter-Dip (26) auf Djuvec Reis 3,30 € 
	Beilagen	Beilagensalat mit Joghurt-Dressing (26), Kohlrabi, Wackelpudding mit Kirschgeschmack und Dessertsauce (4,26)
Freitag 31.03.2017	Essen 1	Köfta (22,26,20a) mit Sauerrahm-Dip (26) und Kartoffel-Ecken 3,30 € 
	Vegetarisch	Gemüsebällchen „Köttbullar“ (22) mit Champignonsauce (26) und Spätzle Nudeln (22,20a) 3,30 € 
	Beilagen	Krautsalat, Fingerkarotten, Quarkdessert (26)
Täglich	Tägliche Beilagen: Frisches Obst, Salate, Gemüse, oder Desserts. Beilagen kosten - sofern sie nicht Bestandteil des Menüs sind - je 0,45 €.	
Infos	Geben Sie uns Ihr Feedback über www.stwdo.de .	



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene		
Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.		
1 mit Antioxidationsmittel	20a Gluten aus Weizen *	27b Haselnüsse *
2 mit Konservierungsstoff	20b Gluten aus Roggen *	27c Walnüsse *
3 geschwefelt	20c Gluten aus Gerste *	27d Kaschunüsse *
4 mit Farbstoff	20d Gluten aus Hafer *	27e Pekannüsse *
5 gewachst	20e Gluten aus Dinkel *	27f Paranüsse *
6 mit Geschmacksverstärker	20f Gluten aus Kamut *	27g Pistazien *
7 mit Süßungsmittel	21 Krebstiere *	27h Macadamia- oder Queenslandnüsse *
8 enthält eine Phenylalaninquelle	22 Eier *	28 Sellerie *
9 mit Phosphat	23 Fisch *	29 Senf *
10 geschwärzt	24 Erdnüsse *	30 Sesamsamen *
11 mit Alkohol	25 Soja *	31 Schwefeldioxid/Sulfite >10mg/kg
	26 Milch inkl. Laktose *	32 Lupine *
	27a Mandeln *	33 Weichtiere *
		* und Erzeugnisse