
















KW11	Montag, 11.03.2019	Dienstag, 12.03.2019	Mittwoch, 13.03.2019	Donnerstag, 14.03.2019	Freitag, 15.03.2019
Essen 1	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel (20a)  Preis: 3,50 €		Hähncheninnenfilet (25,20a) mit French Dip (7,22,26,28,20a,20c) und Kartoffel Wedges (20a) dazu eine Beilage nach Wahl  Preis: 3,50 €		Fischnuggets (23,26,20a) mit Dillcreme (7,22,26,28,20a,20c) und Kartoffelwürfel (4,20a) dazu eine Beilage nach Wahl  Preis: 3,50 €
Essen 2	Gemüseschnitzel mit Tomate und Mozzarella (26,28,20a,20e) mit Kräuter-Tomatensauce und Gemüse- Vollkornreis (28) dazu eine Beilage nach Wahl Preis: 3,50 € 		Kartoffelpfanne mit Gemüse und French Dip (7,22,26,28,20a,20c) dazu eine Beilage nach Wahl  Preis: 3,50 €		Ravioli mit Käse und Spinat (26,20a) in Tomatensauce dazu eine Beilage nach Wahl  Preis: 3,50 €
Beilagen	Mischsalat (26)  Fingerkarotten  Quarkdessert (26)  Preis: 0,50 €		Rote Beete Salat (2,7)  Kohlrabi  Pudding Vanillegeschmack (26)  Preis: 0,50 €		Beilagensalat (26)  Zucchini Möhrengemüse(v)  Quarkdessert (26)  Preis: 0,50 €
Wochengericht					
Infos	Geben Sie uns Ihr Feedback über www.stwdo.de				

 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