

## ÖFFNUNGSZEITEN

Buffet Restaurant Campus: Montag bis Freitag • 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr • Mittagstisch  
Swiss Lounge: Montag bis Freitag 08:00 -14:00 Uhr • Belegte Brötchen und Gebäck, Kaffee und Tee

## SPEISEPLAN KW 50 Montag 10.12.2018 bis Freitag 14.12.2018

-Änderungen vorbehalten-

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
6,90 €	6,90 €	6,90 €	6,90 €	6,90 €
Nürnberger Rostbratwürstchen <sup>*8</sup> mit Kartoffelpüree <sup>*9</sup> und Bayerisch Kraut ●	Putenbraten mit Jus, grünen Bohnen und Kräuterkartoffeln ●	Kasseler an Bratensauce <sup>*8</sup> mit Spätzle <sup>a1,c</sup> und Sauerkaut <sup>*9</sup> ●	Cordon Bleu vom Schwein <sup>*a1, c,g</sup> mit Zitronenecke, Gemüseauswahl und Pommes frites ●	Matjes nach Hausfrauenart <sup>*g,o</sup> mit Dillkartoffeln ●
4,90 €	4,90 €	4,90 €	4,90 €	4,90 €
<u>Vegan</u> Kichererbsen Curry mit Kokosmilch und knackigem Gemüse ●	<u>Vegetarisch</u> Drei Landeier mit Senfsauce <sup>*g</sup> und Kräuterkartoffeln ●	<u>Vegan</u> Rucola Süßkartoffelschnitte <sup>*a1</sup> mit Ofengemüse und Paprikacreme <sup>*g</sup> ●	<u>Vegan</u> Kartoffel Curry nach indischer Art ●	<u>Vegetarisch</u> Gefüllte Zucchini mit getrockneten Tomaten, Cheddar-Käse <sup>*g</sup> und Saure Sahne Dip ●
7,40 €	7,40 €	7,40 €	8,90 €	AKTIONSTHEKE
Hähnchenbrust mit Aprikosen-Fetakäse-Topping <sup>*g</sup> , Brokkoli und Röstitaler <sup>*a1</sup> ●	Schweineschnitzel <sup>*a1, c</sup> mit Pilzsauce, Gemüse und Pommes frites ●	Hähnchenbrust Tomate-Mozzarella <sup>*g</sup> mit Tomatensauce, Reis und Salatbeilage ●	Ofenfrische Entenkeule mit Apfelrotkraut <sup>*g,o</sup> und Klößen <sup>*a1,c</sup> ●	
Täglich: Currywurst <sup>*2,3,4,i</sup> mit Pommes frites ● , wechselnde Tagessuppen, frische Salate und Desserts!				

### Kassenzeiten zum Aufladen der ROTH Restaurantkarte: 10.00-11.30 und 13.00-14.00 Uhr

Wenn Sie bei uns im Restaurant speisen, können Sie für 1.20 € auf der Besucherebene im Parkhaus parken

\*1 Farbstoff, \*2 Konservierungsstoff \*3 Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), \*4 Geschmacksverstärker, \*5 geschwefelt, \*6 geschwärzt, \*7 gewachst, \*8 Phosphat, \*9 Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe, \*Gluten: \*a1 Weizen, \*a2 Roggen, \*a3 Gerste, \*a4 Hafer, \*a5 Dinkel, \*a6 Kamut und Hybridstämme, \*b Krebstiere, \*c Eier, \*d Fisch, \*e Erdnüsse, \*f Sojabohnen, \*g Milch, \*Schalenfrüchte: \*h1 Mandeln, \*h2 Haselnüsse, \*h3 Walnüsse, \*h4 Kaschunüsse, \*h5 Pecannüsse, \*h6 Paranüsse, \*h7 Pistazien, \*h8 Macadamia-/Queenslandnüsse, \*i Sellerie, \*j Senf, \*k Sesamsamen, \*l Schwefeldioxid und Sulfit, \*m Lupinen, \*n Weichtiere, \*o Zwiebeln, \*p Knoblauch



Reichhaltiges, süßes oder deftiges Gericht (ab 800 kcal)



Hausmannskost ( bis 800 kcal)



Vitalstoffreiche Speise (bis 500 kcal)