

## 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 08 Montag 18.02.2019 bis Freitag 22.02.2019

-Änderungen vorbehalten-

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
6,90 €	6,90 €	6,90 €	6,90 €	6,90 €
Gebackener Butterfisch mit Zitronenecke <sup>*a1,c</sup> , Ingwer-Möhrengemüse und Kräuterreis ●	ROTH's Frikadelle <sup>*a1,c,o</sup> mit Zucchini-Kartoffelgratin <sup>*g</sup> ●	Tortellini <sup>*a1, c</sup> mit Schinken-Sahnesauce <sup>*g,o</sup> , Rucola, Parmesan <sup>*g</sup> und Salatbeilage ●	Putensteak mit Kräuterfrischkäse <sup>*g</sup> & Chili überbacken dazu Lauchspätzle <sup>*a1,c</sup> ●	Schweinebraten mit Bratensauce, Rosenkohl und Kartoffelklößen <sup>*a1</sup> ●
4,90 €	4,90 €	4,90 €	4,90 €	4,90 €
<u>Vegan</u> Gebackene Falafelbällchen mit Grillgemüse und Minzjoghurt ●	<u>Vegetarisch</u> Pesto Gnocchi <sup>*8, a1,c</sup> mit Tomaten, Champignons, Rucola und Mozzarella ●	<u>Vegetarisch</u> Zwei kleine Camembert <sup>*a1,g</sup> mit Preiselbeeren <sup>*9</sup> , Baguette <sup>*a1</sup> und Salatbeilage ●	<u>Vegetarisch</u> Kartoffel-Gemüsepfanne mit Broccoli, gelben Rüben und Kohlrabi dazu Kräuterschmand <sup>*g</sup> ●	<u>Vegan</u> Rotes Thai-Curry mit Gemüse und Kokosmilch und Naturreis ●
7,40 €	7,60 €	8,60 €	7,60 €	
Schweinerückensteak mit Balsamico-Zwiebelsauce, Wirsingkohl und Kartoffeln ●	Geflügel-Paprika-Pfanne <sup>*o</sup> mit halb wildem Reis und Beilagensalat ●	Lachsschnitte mit Kräuter-Zitronensauce <sup>*g</sup> , Kartoffeln und Gemüse ●	Szegediner Gulasch <sup>*o</sup> mit Semmelknödeln <sup>*8, a1</sup> und Salatmix ●	<b>AKTIONSTHEKE</b>

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)