

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 13 Montag 25.03.2019 bis Freitag 29.03.2019

-Änderungen vorbehalten-

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
7,40 €	6,90 €	6,90 €	6,90 €	7,40 €
Gebackener Butterfisch* ^{a1} mit Zitronenecke mit Asia Gemüse, Chili Soja Sauce und Kräuterreis ●	Ofenfrischer Spießbraten an Zwiebelsauce* ^{a1} mit Pfefferbohnen und Petersilienkartoffeln ●	ROTH's Frikadelle* ^{a1,c} auf Tomatenragout mit Gorgonzola* ^g überbacken und Kroketten* ^{a1} ●	Fleischkäse* ⁸ mit Röstzwiebeln* ^{a1,o} , Senfpüree und Salatauswahl ●	Hähnchenschnitzel* ^{a1,c} mit Champignonsauce* ^g , Gemüseauswahl und Rösti-Ecken ●
4,90 €	4,90 €	4,90 €	4,90 €	4,90 €
<u>Vegetarisch</u> Tortellini Pfanne* ^{a1,c,g} mit Grillgemüse und grünem Basilikum Pesto ●	<u>Vegetarisch</u> Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuter Füllung, Dip* ^g und Salatmix ●	<u>Vegan</u> Gefüllte Paprika mit Tomatenreis und Gemüsestreifen ●	<u>Vegetarisch</u> Bandnudeln* ^{a1,c} mit Kräutersaitlingen, Champignons, Tomaten und Rucola mit Parmesan ●	<u>Vegetarisch</u> Kartoffel-Gemüse Gratin* ^g mit Brokkoli, Möhren und Kohlrabi ●
7,40 €	7,60 €	7,25 €	7,40 €	
Geflügelgyros mit Tzatziki* ^{g,p} Krautsalat* ^g und Pommes frites ●	Putensteak Hawaii* ⁹ mit Cheddar und Mozzarella* ^g überbacken dazu glasierte Erbsen und Kroketten* ^{a1,c} ●	Hühnerfrikassee mit knackigen Erbsen, Champignons, Spargelstücken und Reis ●	AKTION: GRILL Schweinerückensteak mit Kräuterbutter* ^g , Zwiebel-Lauch-Gemüse und Pommes frites ●	AKTIONSTHEKE
Täglich: Currywurst* ^{2,3,4,i} 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 Phospat, *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)