

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 22 Montag 27.05.2019 bis Freitag 31.05.2019

-Änderungen vorbehalten-

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
6,90 €	6,90 €	6,90 €	FEIERTAG CHRISTI HIMMELFAHRT	BRÜCKENTAG
Pikante Hähnchenspieße mit Sesam* ^k auf Paprikasauce* ^o mit würzigem Gemüseis ●	Spießbraten an Rosmarinsauce mit Pfefferbohnen und Schnittlauchkartoffeln* ^o ●	Paniertes Seelachsfilet* ^{a1} mit Kartoffelsalat* ^{g,o} , Remoulade und Salatbeilage ●		
4,90 €	4,90 €	4,90 €	GESCHLOSSEN	GESCHLOSSEN
Vegetarisch Penne* ^{a1} all' Amatriciana mit Oliven, Kapern, Paprika, Rucola und Parmesan* ^g ●	Vegetarisch Saccottini* ^{a1} mit Ratatouille und würziger Paprika-Tomatensauce ●	Vegetarisch Grünkernbratling* ^{a1} auf Gartengemüse mit tomatisierten Gnocchi* ^{a1} ●		
7,25 €	7,40 €	7,40 €		
Cordon Bleu vom Schwein mit Käse und Schinken gefüllt dazu Rahmsauce* ^g , kleine Heidekartoffeln und Salat ●	VOM GRILL Rosmarin-Hähnchenbrustfilet mit Ofengemüse und Kroketten* ^{a1} ●	Überbackenes Schweinegyros* ^g mit Tsatsiki mit Cole Slaw* ^g und Pommes frites ●		
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) 55555995555006