

## 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 04 Montag 21.01.2019 bis Freitag 25.01.2019

-Änderungen vorbehalten-

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
6,90 €	6,90 €	6,90 €	6,90 €	6,90 €
Tandoori Chicken mit Gnocchi <sup>a1</sup> , roten Rüben und Korianderpesto ●	Schwäbisches Linsengericht <sup>g</sup> mit Spätzle <sup>a1</sup> und Wiener Würstchen <sup>*8</sup> ●	Backschinken mit Bratensauce <sup>*8</sup> , Gemüse Kartoffelpüree <sup>*g</sup> ●	Chili con Carne mit gekochtem Reis und Krautsalat ●	Frikadelle mit Gorgonzola & Tomate überbacken und Wirsing- Kartoffelstampf <sup>*g</sup> ●
4,90 €	4,90 €	4,90 €	4,90 €	4,90 €
<u>Vegetarisch</u> Eieromlette „Gärtnerin Art“ <sup>c</sup> mit Pilzsauce <sup>*g</sup> und Kartoffeln ●	<u>Vegan:</u> Orientalische Zucchini-Sojahackpfanne mit Paprika und Salatbeilage ●	<u>Vegetarisch</u> Pasta Primavera mit Rucola, Kirschtomaten. Frischkäse <sup>*g</sup> und Dip ●	<u>Vegetarisch</u> Kartoffel-Steckrüben Gratin <sup>*g,c</sup> Salatmix ●	<u>Vegetarisch</u> Taba Tabouleh mit Minz-Joghurtsauce <sup>*g</sup> ●
6,90 €	7,40 €	7,40 €	8,40 €	8,40 €
Paniertes Schweineschnitzel <sup>a1</sup> mit Jägersauce <sup>*g,c</sup> , Pommes frites und Salatbeilage ●	<b>AKTION LIVE COOKING</b> Hähnchensteak mit Kräuterbutter <sup>*g</sup> , Kartoffelecken und Salatmix ●	Putensteak an Pfefferrahmsauce <sup>*g</sup> mit Karottengemüse und Kroketten <sup>a1</sup> ●	Wintergeflügel mit Sauce, Apfelrotkraut <sup>o</sup> und Klößen <sup>a1,c</sup> ●	<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 Phospat, \*9 Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe,  
\*Gluten: \*a<sup>1</sup> Weizen, \*a<sup>2</sup> Roggen, \*a<sup>3</sup> Gerste, \*a<sup>4</sup> Hafer, \*a<sup>5</sup> Dinkel, \*a<sup>6</sup> Kamut und Hybridstämme, \*b Krebstiere, \*c Eier, \*d Fisch, \*e Erdnüsse, \*f Sojabohnen, \*g Milch, \*Schalenfrüchte: \*h<sup>1</sup> Mandeln, \*h<sup>2</sup> Haselnüsse, \*h<sup>3</sup> Walnüsse, \*h<sup>4</sup> Kaschunüsse, \*h<sup>5</sup> Pecannüsse, \*h<sup>6</sup> Paranüsse, \*h<sup>7</sup> Pistazien, \*h<sup>8</sup> 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)