



DIENSTAG	VORSPEISE	ASIA- SALAT (CHINAKOHL & MANGO)	ALLERGENE AF
	MENÜ	INDISCHES BLUMENKOHLCURRY BASMATIREIS	ALLERGENE G
MITTWOCH	VORSPEISE	KOKOS- SCHWEINEFLEISCH- SUPPE	ALLERGENE BCD
	MENÜ	JAPANISCHES HÜHNERCURRY SUSHIREIS	ALLERGENE AFN
DONNERSTAG	VORSPEISE	KURKUMA- SUPPE MIT TOMPINABUR- PERLEN	ALLERGENE AF
	MENÜ	ASIA- SOMMERROLLEN/ SALAT BOWL/ GEMÜSE/ TOFU/ ERDNUSSBUTTER	ALLERGENE AEFP
FREITAG	VORSPEISE	ASIA- SALAT (BLATTSALAT MIT ASIA- DRESSING)	ALLERGENE AFN
	MENÜ	"KHAO POON" TRADITIONELLE WÜRZIGE NUDELSUPPEN BOWL/ HÜHNCHEN	ALLERGENE BDR
SAMSTAG	THEKEN- VERKAUF		

MENÜPREIS INKLUSIVE VORSPEISE 11,90€

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag + Mittwoch	08.00 - 14.00 Uhr
Donnerstag + Freitag	08.00 – 21.00 Uhr
Samstag	08.00 – 14.00 Uhr
Küchenzeiten (DI- FR)	11.00 – 13.30 Uhr

VORANKÜNDIGUNG „SOMMER IM CAMPUS“

LIVE MUSIK Donnerstag, 02.07.26
18.00 – 20.45 „Duo Bonnie & Clyde“

LEGENDE DER ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Restaurant.

HERKUNFTSANGABE

Rind: 100% AT / Schwein: 100% AT / Kalb: 100% AT / Geflügel: 100% EU / Wild: 100% AT / Milch: 100% AT / Milchprodukte: 100% EU / Eier: 100% AT



TUESDAY	APPETIZER	ASIAN SALAD (CHINESE CABBAGE & MANGO)	ALLERGENS AF
	MENU	INDIAN CAULIFLOWER CURRY BASMATI RICE	ALLERGENS G
WEDNESDAY	APPETIZER	COCONUT PORK SOUP	ALLERGENS BCD
	MENU	JAPANESE CHICKEN CURRY SUSHI RICE	ALLERGENS AFN
THURSDAY	APPETIZER	TURMERIC SOUP WITH JERUSALEM ARTICHOKE PEARLS	ALLERGENS AF
	MENU	ASIAN SUMMER ROLLS / SALAD BOWL / VEGETABLES / TOFU PEANUT BUTTER	ALLERGENS AEFP
FRIDAY	APPETIZER	ASIAN SALAD (LETTUCE WITH ASIAN DRESSING)	ALLERGENS AFN
	MENU	"KHAO POON" TRADITIONAL SPICY NOODLE SOUP BOWL / CHICKEN	ALLERGENS BDR
SATURDAY		COUNTER SALES	

MENÜPREIS INKLUSIVE VORSPEISE 11,90€

OPENING HOURS FROM

Tuesday + Wednesday	08.00 – 14.00 Uhr
Thursday + Friday	08.00 – 21.00 Uhr
Saturday	08.00 – 13.30 Uhr
Kitchen times (DI – FR)	11.00 – 13.30 Uhr

ADVANCE NOTICE IN CAMPUS

LIVE MUSIC THURSDAY, 02.07.
18.00 – 20.45 „Duo Bonnie & Clyde“

LEGENDE DER ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Restaurant.

HERKUNFTSANGABE

Rind: 100% AT / Schwein: 100% AT / Kalb: 100% AT / Geflügel: 100% EU / Wild: 100% AT / Milch: 100% AT / Milchprodukte: 100% EU / Eier: 100% AT