



DIENSTAG	VORSPEISE	ASIA- SALAT MIT MANGOWÜRFEL	ALLERGENE AFOP
	MENÜ	INDISCHES EIER CURRY BASMATIREIS	ALLERGENE CG
MITTWOCH	VORSPEISE	TOM- KHA- GAI SUPPE	ALLERGENE DN
	MENÜ	SPAGHETTI AUF PHILIPPINISCHE ART	ALLERGENE AD
DONNERSTAG	VORSPEISE	ASIA- SALAT	ALLERGENE AFOP
	MENÜ	GEBRATENE UDON- NUDELN MIT SPROSSEN TOFU/ PAK- CHOI	ALLERGENE AFOP
FREITAG	VORSPEISE	KLARE GEMÜSESUPPE	ALLERGENE D
	MENÜ	ASIA- PANGASIUS IN ZITONENGRAS- LIMETTEN-SAUCE AUBERGINE/ PAPRIKA/ JASMINREIS	ALLERGENE BD
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, 11.06.26
18.00 – 20.45 „Edi Gruber Duo“
LIVE MUSIK Donnerstag, 02.07.26
18.00 – 20.45 „Duo Bonnie & Clyde“

LEGENDE DER ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	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 WITH DICED MANGO	ALLERGENS AFOP
	MENU	INDIAN EGG CURRY	ALLERGENS CG
WEDNESDAY	APPETIZER	TOM KHA GAI SOUP	ALLERGENS DN
	MENU	PHILIPPINE-STYLE SPAGHETTI	ALLERGENS AD
THURSDAY	APPETIZER	ASIAN SALAD	ALLERGENS AFOP
	MENU	STIR-FRIED UDON WITH SPROUTS	ALLERGENS AFOP
FRIDAY	APPETIZER	CLEAR VEGETABLE SOUP	ALLERGENS D
	MENU	ASIAN PANGASIUUS IN LEMONGRASS AND LIME SAUCE	ALLERGENS BD
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, 11.06.26
18.00 – 20.45 „Edi Gruber Duo“
LIVE MUSIC THURSDAY, 02.07.26
18.00 – 20.45 „Duo Bonnie & Clyde“

LEGENDE DER ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	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