



<b>DIENSTAG</b>	VORSPEISE	<b>ASIA- SALAT MIT ANANAS</b>	ALLERGENE <b>AFOP</b>
	MENÜ	<b>REISNUDEL- SUPPENBOWL/ SCHWEINEFLEISCH/ EI/ SOJASPROSSEN</b>	ALLERGENE <b>CDF</b>
<b>MITTWOCH</b>	VORSPEISE	<b>PIKANTE ALGEN- TOMATENSUPPE</b>	ALLERGENE <b>AF</b>
	MENÜ	<b>PERSISCHER AUBERGINEN Eintopf/ Kichererbsen/ TOMATEN/ NAAN- BROT</b>	ALLERGENE <b>AF</b>
<b>DONNERSTAG</b>	VORSPEISE	<b>KAROTTEN- SÜSSKARTOFFEL- KÜRBIS- KOKOSSUPPE</b>	ALLERGENE <b>AF</b>
	MENÜ	<b>GEBRATENES HÄHNCHEN/ GRÜNER PFEFFER/ GLASNUDELN/ JASMINREIS</b>	ALLERGENE <b>DBR</b>
<b>FREITAG</b>	VORSPEISE	<b>ASIA- SALAT</b>	ALLERGENE <b>AFNOP</b>
	MENÜ	<b>ROTES GEMÜSECURRY MIT TOFU/ ROTER JASMINREIS</b>	ALLERGENE <b>AF</b>
<b>SAMSTAG</b>		<b>THEKEN- VERKAUF</b>	

MENÜPREIS INKLUSIVE VORSPEISE 11,90€

#### ÖFFNUNGSZEITEN

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

#### VORANKÜNDIGUNG „SOMMER IM CAMPUS“

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

#### LEGENDE DER ALLERGENE

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



<b>TUESDAY</b>	APPETIZER	<b>ASIAN SALAD WITH PINEAPPLE</b>	ALLERGENS <b>AFOP</b>
	MENU	<b>RICE NOODLE SOUP BOWL/ PORK/ EGG/ BEAN SPROUTS</b>	ALLERGENS <b>CDF</b>
<b>WEDNESDAY</b>	APPETIZER	<b>SPICY SEAWEED TOMATO SOUP</b>	ALLERGENS <b>AF</b>
	MENU	<b>PERSIAN EGGPLANT STEW/ CHICKPEA/ TOMATOES/ NAAN BREAD</b>	ALLERGENS <b>AF</b>
<b>THURSDAY</b>	APPETIZER	<b>CARROT SWEET POTATO PUMPKIN COCONUT SOUP</b>	ALLERGENS <b>AF</b>
	MENU	<b>ROAST CHICKEN/ GREE PEPPER/ GLASS NOODLES/JASMIN RICE</b>	ALLERGENS <b>DBR</b>
<b>FRIDAY</b>	APPETIZER	<b>ASIAN SALAD</b>	ALLERGENS <b>AFNOP</b>
	MENU	<b>RED VEGETABLE CURRY WITH TOFU/ RED JASMINRICE</b>	ALLERGENS <b>AF</b>
<b>SATURDAY</b>		<b>COUNTER SALES</b>	

MENÜPREIS INKLUSIVE VORSPEISE 11,90€

**OPENING HOURS FROM**

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

**ADVANCE NOTICE IN CAMPUS**

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

**LEGENDE DER ALLERGENE**

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