



DIENSTAG	VORSPEISE	ASIA- SALAT	ALLERGENE AFP
	MENÜ	"NASI GORENG" (INDONESISCHER REIS) TOFU/ GEMÜSE/ SPIEGELEI	ALLERGENE ACF
MITTWOCH	VORSPEISE	INDISCHE CURRY- SUPPE	ALLERGENE BDR
	MENÜ	"LOK LAK" (RINDFLEISCH IM WOK) LIMETTENDIP/ JASMINREIS	ALLERGENE AF
DONNERSTAG	VORSPEISE	CHINAKOHL SUPPE MIT GLASNUDELN	ALLERGENE AF
	MENÜ	"BUN CHAY" VIETNAMEISICHE REISNUDEL- SALAT- BOWL KRÄUTER/ EINGELEGTES GEMÜSE	ALLERGENE P
FREITAG	VORSPEISE	GEMÜSESUPPE MIT FISCH	ALLERGENE DBR
	MENÜ	GESCHMORTES LIMETTEN HÄHNCHEN ZUCCHINI/ COUSCOUS	ALLERGENE C
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	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	ALLERGENS AFP
	MENU	NASI GORENG (INDONESIAN RICE) TOFU / VEGETABLES / FRIED EGG	ALLERGENS ACF
WEDNESDAY	APPETIZER	INDIAN CURRY SOUP	ALLERGENS BDR
	MENU	"LOK LOK" (BEEF-STIR-FRY) LIME DIP / JASMINE RICE	ALLERGENS AF
THURSDAY	APPETIZER	CHINESE CABBAGE SOUP WITH GLASS NOODLES	ALLERGENS AF
	MENU	"BUN CHAY" VITNAMESE RICE NOODLE SALAD HERBS / PICKLED VEGETABLES	ALLERGENS P
FRIDAY	APPETIZER	VEGETABLE SOUP WITH FISH	ALLERGENS DBR
	MENU	BRAISED LIME CHICKEN ZUCCHINI / COUSCOUS	ALLERGENS C
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	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