CAFÉ CAMPUS

KW46

10. November 2026 – 14. November 2026

DIENSTAG	VORSPEISE	**KÜRBIS- KOKOS ZITRONENGRAS- SUPPE**	ALLERGENE **AF**
	MENÜ	**"KAW KO" KOMBODSCHANISCHES RINDERGULASCH MIT KAROTTEN/ ZWIEBELN/ MAMA- NUDEL**	ALLERGENE **AD**
MITTWOCH	VORSPEISE	**ASIA- SALAT MIT MANGO**	ALLERGENE **AFOP**
	MENÜ	**"ASH-E RESHTEH" PERSISCHE KRÄUTER- NUDELSUPPE BOHNEN/ KRÄUTER/ JOGHURT/ NUDELN**	ALLERGENE **AG**
DONNERSTAG	VORSPEISE	**GEMÜSESUPPE**	ALLERGENE **BD**
	MENÜ	**"INDONESISCHE RIJSTTAFEL" RINDER- ODER HÄHNCHENCURRY/ GEMÜSE/ JASMINREIS**	ALLERGENE **ACDF**
FREITAG	VORSPEISE	**ASIA- SALAT**	ALLERGENE **AFGP**
	MENÜ	**CREMIGE UDON- NUDEL- SUPPENBOWL GEMÜSE/ SPIEGELEI**	ALLERGENE **ACFM**
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 (zusätzlicher Snackbetrieb- kein Küchenbetrieb)**
Küchenzeiten (DI- FR)	**11.00 – 14.00 Uhr**

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

CAFÉ CAMPUS

KW46

10. November 2026 –14. November 2026

TUESDAY	APPETIZER	**PUMPKIN, COCONUT, AND LEMONGRASS SOUP**	ALLERGENS **AF**
	MENU	**“KAW KO” CAMBODIAN BEEF GULASH WITH CARROTS / ONIONS / MAMA NOODLES**	ALLERGENS **AD**
WEDNESDAY	APPETIZER	**ASIAN SALAD WITH MANGO**	ALLERGENS **AFOP**
	MENU	**“ASH-E RESHTEH” PERSIAN HERB AND NOODLE SOUP BEANS/ HERBS/ YOGURT/ NOODLES**	ALLERGENS **AG**
THURSDAY	APPETIZER	**VEGETABLE SOUP**	ALLERGENS **BD**
	MENU	**“INDONESIAN RIJSTTAFEL” MULTIPLE FESTIVE DISHES BEEFCURRY OR CHICKENCURRY/ VEGETABLES/ JASMINE RICE**	ALLERGENS **ACDF**
FRIDAY	APPETIZER	**ASIAN SALAD**	ALLERGENS **AFGP**
	MENU	**CREAMY UDON NOODLE SOUP VEGETABLES/ FRIED EGG**	ALLERGENS **ACFM**
SATURDAY		**COUNTER SALES**	

MENU PRICE INCLUDING STARTER 11,90€

OPENING HOURS

Tuesday + Wednesday	**08.00 - 14.00 Uhr**
Thursday + Friday	**08.00 – 21.00 Uhr**
Saturday	**08.00 – 14.00 Uhr (additional snack service – no kitchen service)**
Kitchen Hours (Tue- Fri)	**11.00 – 14.00 Uhr**

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