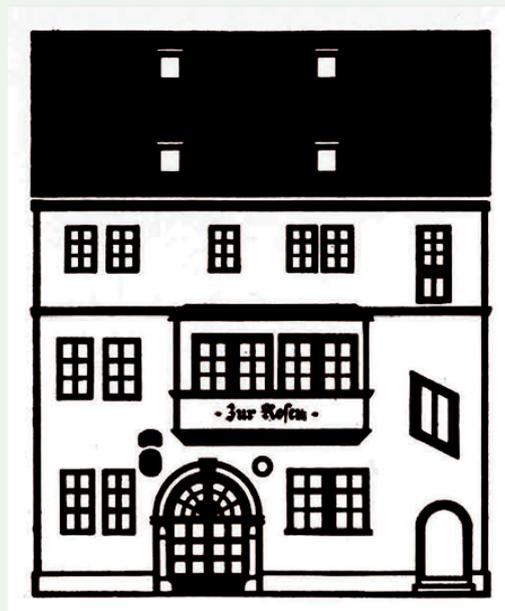


Speisekarte

CAFETERIA „ZUR ROSEN“



HEISSGETRÄNKE



	Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
Kaffee Crema <small>(All.:Mi/Inh.:V/ZusS.:15)</small>	1,30€	2,20€	3,10€
Milchkaffee <small>(All.:Mi/Inh.:V/ZusS.:15)</small>	1,60€	2,50€	3,40€
Latte Macchiato <small>(All.:Mi/Inh.:V/ZusS.:15)</small>	1,60€	2,50€	3,40€
Chociatto Kakao und Kaffee mit Milchschaum <small>(All.:Mi/Inh.:V/ZusS.:odZ)</small>	1,60€	2,50€	3,40€
Cappuccino <small>(All.:Mi/Inh.:V/ZusS.:odZ)</small>	1,30€	2,20€	3,10€
Espresso <small>(All.:Mi/Inh.:V,V*/ZusS.:15)</small>	1,10€	2,00€	2,90€
Kakao <small>(All.:Mi/Inh.:V./ZusS.:odZ)</small>	0,90€	1,80€	2,70€
Milch mit Honig <small>(All.:Mi/Inh.:T5,V./ZusS.:odZ)</small>	0,90€	1,80€	2,70€
Teesorten wechselndes Angebot <small>(All.:-/Inh.:V,V*/ZusS.:odZ)</small>	0,90€	1,80€	2,70€
Heiße Zitrone <small>(All.:-/Inh.:V,V*/ZusS.:odZ)</small>	0,90€	1,80€	2,70€
Grog <small>(All.:-/Inh.:A,V,V*/ZusS.:odZ)</small>	2,50€	3,40€	4,30€

Alle Heißgetränke, die Milch beinhalten, können ohne Aufpreis mit **Haferdrink** serviert werden
(All.:Mi, So, Hf/Inh.:V/Zuss.:odZ)

ZUSÄTZE

	Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
Kaffeesirup Karamell (1), Vanillegeschmack (2), Kokos (odZ)	0,30€	0,30€	0,40€
Milchschaum <small>(All.:Mi/Inh.:V/Zuss.:odZ)</small>	0,20€	0,20€	0,40€
Haferdrinkschaum <small>(All.:Mi, So, Hf/Inh.:V/Zuss.:odZ)</small>	0,30€	0,30€	0,40€
Kleine Portion Sahne <small>(All.:Mi/Inh.:V/Zuss.:odZ)</small>	0,25€	0,25€	0,40€

REGIONALE SÄFTE

Produkte aus Thüringen von der Fahner Frucht GmbH Gierstädt

	Studierende 0,2l / 0,4l	Mitarbeiter*innen 0,2l / 0,4l	Gäste 0,2l / 0,4l
Orangensaft	1,20€ / 2,30€	1,60€ / 3,00€	2,10€ / 4,00€
Kirschnektar	1,20€ / 2,30€	1,60€ / 3,00€	2,10€ / 4,00€
Mangonektar	1,20€ / 2,30€	1,60€ / 3,00€	2,10€ / 4,00€
Schwarzer Johannisbeernektar	1,20€ / 2,30€	1,60€ / 3,00€	2,10€ / 4,00€
Rhabarbersaft	1,20€ / 2,30€	1,60€ / 3,00€	2,10€ / 4,00€
Apfelsaft	1,20€ / 2,30€	1,60€ / 3,00€	2,10€ / 4,00€
Saftschorle	1,20€ / 2,30€	1,60€ / 3,00€	2,10€ / 4,00€

MILCHSHAKES

Alle Shakes möglich mit:

		Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste	
Milch	(All.:Mi /Inh.:V/ZusS.:odZ)	Bananen-Shake	2,40€	2,90€	4,00€
Joghurt	(All.:Mi /Inh.:V/ZusS.:odZ)	Erdbeer-Shake	2,40€	2,90€	4,00€
Sojadrink	(All.:So /Inh.:V,V*/ZusS.:odZ)	Himbeer-Shake	2,40€	2,90€	4,00€
Haferdrink	(All.:So,Hf /Inh.:V,V*/ZusS.:odZ)	Mango-Shake	2,40€	2,90€	4,00€

SOFT GETRÄNKE

	Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
Lemonaid Limette Flasche 0,33l	1,90€	2,60€	3,90€
Lemonaid Maracuja Flasche 0,33l	1,90€	2,60€	3,90€
Lemonaid Blutorange Flasche 0,33l	1,90€	2,60€	3,90€
Club Mate Flasche 0,5l (ZusS.:15)	2,40€	3,10€	4,40€
Bionade Flasche 0,33l verschiedene Sorten	1,90€	2,60€	3,90€
Paulaner Spezi Flasche 0,33l	1,90€	2,60€	3,90€



REGIONALE SOFT GETRÄNKE

Produkte aus Thüringen von der Thüringer Waldquell Mineralbrunnen GmbH

	Studierende 0,2l / 0,4l	Mitarbeiter*innen 0,2l / 0,4l	Gäste 0,2l / 0,4l
Thüringer Waldquell <small>Mineralwasser: spritzig, medium, still</small>	1,00€ / 1,90€	1,40€ / 2,40€	2,20€ / 3,70€
Tonic Water	1,00€ / 1,90€	1,40€ / 2,60€	2,30€ / 3,90€
Ginger Ale	1,00€ / 1,90€	1,40€ / 2,60€	2,30€ / 3,90€
Vita Cola <small>Flasche 0,33l</small>	1,50€	2,20€	3,50€
Vita Cola Pur <small>Flasche 0,33l (ZusS.:1,15)</small>	1,50€	2,20€	3,50€
Vita Cola Zuckerfrei <small>Flasche 0,33l (ZusS.:1,15)</small>	1,50€	2,20€	3,50€

BIER

	Studierende 0,3l / 0,5l	Mitarbeiter*innen 0,3l / 0,5l	Gäste 0,3l / 0,5l
Ehringsdorfer Urbräu  <small>(All.:Gs / Inh:A)</small>	2,10€ / 3,00€	2,90€ / 3,80€	3,90€ / 4,80€
Köstritzer Kellerbier  <small>(All.:Gs / Inh:A)</small>	2,80€ / 3,50€	3,60€ / 4,30€	4,60€ / 5,30€
Diesel <small>(All.:Gs,Wz / Inh:A / ZusS.:1,15)</small>	1,70€ / 2,70€	2,50€ / 3,50€	3,50€ / 4,50€
Apoldaer Hefeweizen  <small>Flasche 0,5l (All.:Gs,Wz / Inh:A)</small>	3,00€	3,80€	4,80€
Bayreuther Helles <small>Flasche 0,5l (All.:Gs / Inh:A)</small>	3,00€	3,80€	4,80€
Apoldaer Hefeweizen Alkoholfrei  <small>Flasche 0,5l (All.:Gs,Wz / Inh:A)</small>	3,00€	3,80€	4,80€
Jever FUN Alkoholfrei <small>Flasche 0,5l (All.:Gs / Inh:A)</small>	3,00€	3,80€	4,80€
Apoldaer Wanderbursche Radler  <small>Flasche 0,5l (All.:Gs / Inh:A)</small>	3,00€	3,80€	4,80€

SEKT

Rotkäppchen Sekt in Flaschen

	Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
trocken Flasche 0,2l (All.:Su/ Inh:A)	4,00€	4,60€	6,00€
trocken Flasche 0,75l (All.:Su/ Inh:A)	14,00€	17,00€	20,00€
halbtrocken Flasche 0,2l (All.:Su/ Inh:A)	4,00€	4,60€	6,00€
halbtrocken Flasche 0,75l (All.:Su/ Inh:A)	14,00€	17,00€	20,00€

SCHOPPENWEINE

		Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
Schoppenstecher Dorfelder Rot trocken, leichte Säure, samtig fruchtig (QBA) (All.:Su/ Inh:A)	0,2l	3,00€	3,60€	5,00€
Auch als ganze Flasche erhältlich	1,0l	15,00€	18,00€	21,00€
Schoppenstecher Riesling Weiß trocken, lebhaft, frisch, feinfruchtig angenehm (QBA) (All.:Su/ Inh:A)	0,2l	3,00€	3,60€	5,00€
Auch als ganze Flasche erhältlich	1,0l	15,00€	18,00€	21,00€
Schoppenstecher Silvaner Weiß halbtrocken, feiner, runder Silvaner (PbA) (All.:Su/ Inh:A)	0,2l	3,00€	3,60€	5,00€
Auch als ganze Flasche erhältlich	1,0l	15,00€	18,00€	21,00€
Weinschorle Schoppenstecher Riesling trocken (QBA) (All.:Su/ Inh:A)	0,2l	3,00€	3,60€	5,00€



SUPPEN UND SALAT

	Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch, Weißwein, Knoblauch und Curry, dazu ofenfrisches Baguette	5,00€	6,70€	8,50€
Auch als kleine Portion möglich <small>(All.:Wz/ Inh.: K,V,V*/ZusS.:3)</small>	2,50€	4,20€	6,00€
One-Pot-Erdnuss-Ramen mit Mie-Nudeln und Champignons in Kokos-Brühe mit Sojasauce, Erdnussbutter und Currypaste, garniert mit frischem Koriander und gerösteten Erdnüssen <small>(All.:Er,Sel,So,Wz/Inh.:K,V,V*/ZusS.:odZ)</small>	4,10€	5,80€	7,60€
Mediterraner Brotsalat geröstetes Weißbrot mit Knoblauch und Zwiebeln an Rucola mit schwarzen Oliven, Kapern, Gurken, Tomaten und Paprika, dazu Balsamico-dressing und frisches Basilikum <small>(All.:Sen,Su,Wz/Inh.:K,V,V*/ZusS.:6)</small>	4,50€	6,20€	8,00€

FISCH UND FLEISCH

	Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
Mariniertes Holzfällersteak mit Apfel-Zwiebel-Gemüse mit Majoran, an buntem Salat in hausgemachtem Balsamico-dressing, dazu knackige Steakhouse Fries <small>(All.:Sen,Su/Inh.:K,S/ZusS.:odZ) und Ketchup (ZusS.:2) oder Mayonnaise (ZusS.:3)</small>	10,50€	12,20€	14,00€
Fish & Chips Kabeljaufilet in hausgemachtem Bierteig ausgebacken mit Erbsen-Minz-Püree und Steakhouse-Pommes mit Ketchup <small>(All.:Gs,Fi,Mi,Wz/Inh.:A,F/Zus.:2)</small>	10,80€	12,50€	14,30€

VEGETARISCH UND VEGAN

	Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
Rotes Soja-Cashew-Curry Würzig gebratene Sojawürfel in cremiger Cashew-Tomaten-Sauce mit Kokosmilch und gehackten Datteln, frischer Minze und Koriander an ofenfrischem Naan-Brot <small>(All.:Ca,So,Wz/Inh.:K,V,V*/Zus.:odZ)</small>	5,10€	6,80€	8,60€
Hausgemachte Kartoffelecken mariniert mit scharfem Paprika, Rosmarin und Knoblauch, dazu Kräuter-Sauerrahm und bunter Blattsalat mit Balsamicodressing <small>(All.:Mi,Su/Inh.:K,V/ZusS.:odZ)</small>	6,80€	8,50€	10,30€
Gebratenes Sojasteak in Senf-Rosmarinmarinade an würzigen Kartoffelecken und buntem Blattsalat mit Balsamicodressing, dazu hausgemachte Soja-Aioli <small>(All.:Sen,So,Su /Inh.:K,V,V*/ZusS.:odZ)</small>	6,10€	7,80€	9,60€

BEILAGEN UND SNACKS

	Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
Kleiner Salat gemischter Blattsalat mit Radicchio, Endivien,Chinakohl, Gurken und Tomaten mit Balsamicodressing <small>(All.:Sen,Su/Inh.:V,V*/ZusS.:odZ)</small>	3,50€	4,50€	5,50€
Steakhouse Pommes mit Ketchup und Mayonnaise <small>(Inh.:V,V*/ZusS.:2,3)</small>	3,50€	4,50€	5,50€
Portion Sauerrahm <small>(All.:Mi/Inh.:V /ZusS.:odZ)</small>	2,50€	3,00€	3,50€
Portion Baguette <small>(All.:Wz /Inh.:V,V* /ZusS.:odZ)</small>	0,90€	1,40€	1,90€
Kleine Portion Baguette <small>(All.:Wz /Inh.:V,V* /ZusS.:odZ)</small>	0,50€	1,00€	1,50€

KINDERGERICHT

Kartoffelpuffer mit Apfelmus*

*Produkt aus Thüringen von der Hainich Konserven GmbH Vogtei/OT Niederdorla

(All.:Wz /Inh.:V,V* /ZusS.:3)

Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
2,00€	3,00€	4,00€

DESSERTS

Schokoladen-Erdnuss-Brownie

mit Puderzucker, frischer Minze und Obstgarnitur

(All.:Er,So,Wz /Inh.:V,V* /ZusS.:15)

Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
2,50€	3,50€	4,50€

Vegane Kokos-Creme-Brulee

mit echter Vanille und karamellisiert mit Rohrzucker, garniert mit frischem Obst und Minze

(All.:So/Inh.:V,V*/ZusS.:odZ)

Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
2,50€	3,50€	4,50€



Kennzeichnung

1: MIT FARBSTOFF
2: MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
3: MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
5: GESCHWEFELT
6: GESCHWÄRZT
7: GEWACHST
8: MIT PHOSPHAT
9: MIT SÜßUNGSMITTEL
10: ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
13: KANN DIE AKTIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT VON KINDERN BEEINTRÄCHTIGEN
14: MIT KAKAOHALTIGER FETTGLASUR
15: COFFEINHALTIG
16: CHININHALTIG

GL: ENTHÄLT GLUTEN*
Wz: ENTHÄLT WEIZEN*
Ro: ENTHÄLT ROGGEN*
Gs: ENTHÄLT GERSTE*
Hf: ENTHÄLT HAFER*
Di: ENTHÄLT DINKEL*
Ka: ENTHÄLT KAMUT (KHORASAN-WEIZEN)*
Kr: ENTHÄLT KREBSTIERE*
Ei: ENTHÄLT HÜHNEREI*
Fi: ENTHÄLT FISCH*
Er: ENTHÄLT ERDNÜSSE*
So: ENTHÄLT SOJA*
Mi: ENTHÄLT MILCH-UND MILCHZUCKER*
Nu: ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE*
Ma: ENTHÄLT MANDELN*
Ha: ENTHÄLT HASELNÜSSE*
Wa: ENTHÄLT WALNÜSSE*
Ca: ENTHÄLT CASHEWNÜSSE*
Pe: ENTHÄLT PEKANNÜSSE*
Pa: ENTHÄLT PARANÜSSE*
Pi: ENTHÄLT PISTAZIEN*
Mc: ENTHÄLT MACADAMIANÜSSE*
Sel: ENTHÄLT SELLERIE*
Sen: ENTHÄLT SENF*

Ses: ENTHÄLT SESAM*
Su: ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID/SULFITE*
Lu: ENTHÄLT LUPINE*
We: ENTHÄLT WEICHTIERE*

* und Erzeugnisse daraus

A: ENTHÄLT ALKOHOL
F: FISCH
G: GEFLÜGEL
K: KNOBLAUCH
L: LAMM-/SCHAFFLEISCH
R: RINDFLEISCH
S: SCHWEINEFLEISCH
W: WILDFLEISCH
WS: WILDSCHWEIN

T“: ENTHÄLT TIERISCHE ERZEUGNISSE
T1: ENTHÄLT TIERISCHE GELATINE
T2: ENTHÄLT TIERISCHES LAB
T3: ENTHÄLT ECHTES KARMIN
T4: ENTHÄLT SEPIA
T5: ENTHÄLT HONIG
V: VEGETARISCHE SPEISEN
V*: VEGANE SPEISEN
 GERICHTE, DIE ZUTATEN AUS THÜRINGEN ENTHALTEN
odZ OHNE DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE
QbA: QUALITÄTSWEIN BESTIMMTER AN BAUGEBIETE
PbA: PRÄDIKATSWEIN BESTIMMTER AN BAUGEBIETE

Hinweis

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir folgende allergieauslösende Stoffe:

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Hühnerlei, Fisch, Erdnuss, Soja, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Lupine, Weichtiere. Diese sind an unseren Speisen gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von diesen allergieauslösenden Stoffen:

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Hühnerlei, Fisch, Erdnuss, Soja, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Lupine, Weichtiere und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr 11-22 Uhr

Küchenschluss 21 Uhr

Kontakt: cafe-rose@stw-thueringen.de

Alle Informationen gibt es online auf unserer Webseite.