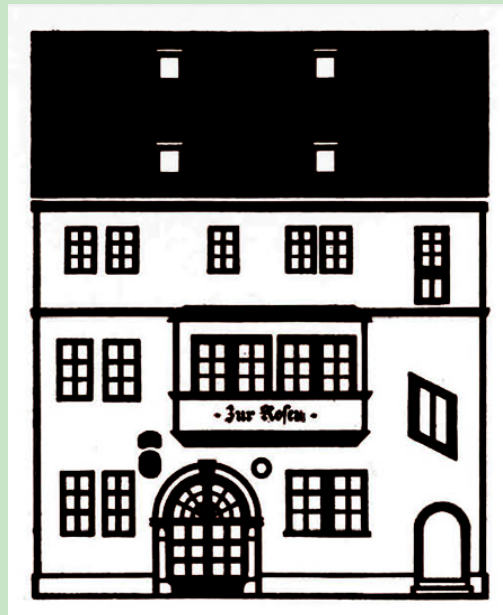


Speisekarte

CAFETERIA „ZUR ROSEN“



HEISSGETRÄNKE



	Studierende	Mitarbeitende	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	Mitarbeitende	Gäste
Kaffeessirup 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	Mitarbeitende 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	1,20€ / 2,30€	1,60€ / 3,00€	2,10€ / 4,00€
Johannisbeernektar			
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	Mitarbeitende	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€

SOFTGETRÄNKE

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








SOFTGETRÄNKE



Produkte aus Thüringen von der
Thüringer Waldquell Mineralbrunnen GmbH

	Studierende 0,2l / 0,4l	Mitarbeitende 0,2l / 0,4l	Gäste 0,2l / 0,4l
Thüringer Waldquell Mineralwasser: spritzig, medium, still	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 Flasche 0,33l	1,50€	2,20€	3,50€
Vita Cola Pur Flasche 0,33l (ZusS.:1,15)	1,50€	2,20€	3,50€
Vita Cola zuckerfrei Flasche 0,33l (ZusS.:1,15)	1,50€	2,20€	3,50€

BIERE

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

SEKT

Rotkäppchen Sekt in Flaschen

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

SPEISEN

Studierende Mitarbeitende Gäste

SUPPEN & SALATE

SCHARFE MISO RAMEN MIT HACKFLEISCH

5,60€ 7,30€ 9,10€

in kräftiger Geflügel-Pilz-Dashi mit Kombualge, Mais, Nori & Mie-Nudeln, garniert mit Frühlingszwiebeln, Sesam & Chili-Sauce

(All.:Ses,So,Wz/Inh.:A,G,K,S/ZusS.:2,3,4)

WINTERLICHER GEMÜSEEINTOPF MIT GRÜNKOHL

4,10€ 5,80€ 7,60€

und Sauerkraut an Kartoffeln, Graupen & Bohnen in kräftiger Gemüsebrühe mit Räuchertofu

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

SNACKS & BEILAGEN

Studierende Mitarbeitende Gäste

KLEINER SALAT

3,50€ 4,50€ 5,50€

gemischter Blattsalat mit Radicchio, Endivien, Chinakohl, Gurken und Tomaten mit Balsamicodressing

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

STEAKHOUSE POMMES

3,50€ 4,50€ 5,50€

mit Ketchup und Mayonnaise

(Inh.:V,V*/ZusS.:2,3)

Portion Sauerrahm

2,50€ 3,00€ 3,50€

(All.:Mi/Inh.:V /ZusS.:odZ)

Portion Baguette

0,90€ 1,40€ 1,90€

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

Kleine Portion Baguette

0,50€ 1,00€ 1,50€

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

SPEISEN

VEGETARISCH & VEGAN

	Studierende	Mitarbeitende	Gäste
VEGANE „BIBIMBAP“ BOWL	6,10€	7,80€	9,60€
<p>Reisbowl nach koreanischer Art mit scharfem veganem „Hähnchenfilet“ an hausgemachtem Krautsalat nach Kimchi-Art & Basmatireis mit gebratenen Shiitake, Rotkraut und Karotten an Chili-Sesam-Dressing, garniert mit Mungobohnensprossen & Sesam</p> <p>(All.:Er,Ses,So,Wz/Inh.:K,V,V*/ZusS.:2,4)</p>			
WINTER PANZANELLA	5,10€	6,80€	8,60€
<p>winterlicher Brotsalat mit gebackenem Rosenkohl & Kürbis auf Radicchio & Rucola mit Orangenfilets & geröstetem Brot an hausgemachtem Orangen-Ingwer-Dressing, garniert mit gerösteten Mandeln</p> <p>(All.:Hf,Ma,Ro,Ses,Wz/Inh.:V,V*/ZusS.:2)</p>			
VEGANER MUNGBOHNENBURGER	12,10€	13,80€	15,60€
<p>mit Kaleslaw aus frischem Grünkohl, Rotkraut, Senf & Sonnenblumenkernen an Barbecuesoße & knusprigen Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup und Mayo</p> <p>(All.:Sel,Sen,So,Wz/Inh.:K,V,V*/ZusS.:1,2,3)</p>			
GERÖSTETE SPITZKOHLSPALTEN	5,60€	7,30€	9,10€
<p>auf Knoblauch-Creme mit veganer Feta-Alternative an gebackenen Harissa-Kartoffeln</p> <p>(All.:So/Inh.:K,V,V*/ZusS.:2,4)</p>			

SPEISEN

FLEISCH

	Studierende	Mitarbeitende	Gäste
HAUSGEMACHTES SCHWEINESCHNITZEL NACH WIENER ART	8,60€	10,30€	12,10€
an Kaleslaw mit frischem Grünkohl, Rotkraut, Senf & Sonnenblumenkernen mit Steakhouse Pommes, Ketchup und Mayo			
<small>(All.:Mi,So,Wz/Inh.:G,K,S/ZusS.:1,2,3)</small>			
BUTTER CHICKEN MIT BASMATIREIS	9,10€	10,80€	12,60€
würzig in Joghurt mariniertes Hähnchenfilet in cremiger Tomaten-Sahnesauce mit Ingwer, Honig, pürierten Cashewkernen & Erbsen an Basmatireis, garniert mit frischem Koriander & Schwarzkümmel			
<small>(All.:Ca,Mi/Inh.:K,G,T5/ZusS.:2,3,5)</small>			

FISCH

GEBRATENES SEELACHSFILET AUF WINTERLICHEM OFENGEMÜSE	8,60€	10,30€	12,10€
mit Weißwein und Parmesan an cremiger Specksauce, garniert mit frischem Dill & Zitrone			
<small>(All.:Fi,Gs,Mi,SeL,So,Su/Inh.:A,F,K,S,T2/ZusS.:2,3,5,7)</small>			
GEBRATENE RIESENGARNELEN MIT KNOBLAUCH & CHILI	9,10€	10,80€	12,60€
auf Spaghetti mit hausgemachtem Rote-Bete-Pesto, garniert mit Zitrone & gerösteten Kürbiskernen			
<small>(All.:Kr,Su,Wz/Inh.:K/ZusS.:1,3,5,7)</small>			
*OHNE GARNELEN MÖGLICH	3,60€	5,30€	7,10€
<small>(All.:Su,Wz/Inh.:K,V,V*/ZusS.:1)</small>			

SPEISEN

DESSERTS

	Studierende	Mitarbeitende	Gäste
SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN mit Butter & Kuvertüre an Vanille-Eiscreme, garniert mit frischem Obst & Minze <small>(All.:Ei,Mi,So,Wz/Inh.:V/ZusS.:odZ)</small>	4,60€	6,30€	8,10€
SÜßE APFEL-LASAGNE MIT VANILLESAUCE Geschichtet mit Quark, Schmand, Butter und Zimt, garniert mit frischem Obst & Minze <small>(All.:Ei,Mi,Wz/Inh.:V/ZusS.:3,7)</small>	4,10€	5,80€	7,60€

KINDERGERICHT

	Studierende	Mitarbeitende	Gäste
Kartoffelpuffer mit Apfelmus*  *Produkt aus Thüringen von der Hainich Konserven GmbH Vogtei/OT Niederdorla <small>(All.:Wz /Inh.:V,V* /ZusS.:3)</small>	2,00€	3,00€	4,00€

Kennzeichnung

1:	MIT FARBSTOFF	Ses:	ENTHÄLT SESAM*
2:	MIT KONSERVIERUNGSSTOFF	Su:	ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID/ SULFITE*
3:	MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL	Lu:	ENTHÄLT LUPINE*
4:	MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER	We:	ENTHÄLT WEICHTIERE*
5:	GESCHWEFELT		
6:	GESCHWÄRZT		* und Erzeugnisse daraus
7:	GEWACHST		
8:	MIT PHOSPHAT	A:	ENTHÄLT ALKOHOL
9:	MIT SÜßUNGSMITTEL	F:	FISCH
10:	ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE	G:	GEFLÜGEL
13:	KANN DIE AKTIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT VON KINDERN BEEINTRÄCHTIGEN	K:	KNOBLAUCH
14:	MIT KAKAOHALTIGER FETTGLASUR	L:	LAMM-/SCHAFFLEISCH
15:	COFFEINHALTIG	R:	RINDFLEISCH
16:	CHININHALTIG	S:	SCHWEINEFLEISCH
GL:	ENTHÄLT GLUTEN*	W:	WILDFLEISCH
Wz:	ENTHÄLT WEIZEN*	WS:	WILDSCHWEIN
Ro:	ENTHÄLT ROGGEN*	T“:	ENTHÄLT TIERISCHE ERZEUGNISSE
Gs:	ENTHÄLT GERSTE*	T1:	ENTHÄLT TIERISCHE GELATINE
Hf:	ENTHÄLT HAFER*	T2:	ENTHÄLT TIERISCHES LAB
Di:	ENTHÄLT DINKEL*	T3:	ENTHÄLT ECHTES KARMIN
Ka:	ENTHÄLT KAMUT (KHORASAN- WEIZEN)*	T4:	ENTHÄLT SEPIA
Kr:	ENTHÄLT KREBSTIERE*	T5:	ENTHÄLT HONIG
Ei:	ENTHÄLT HÜHNEREI*		
Fi:	ENTHÄLT FISCH*	V:	VEGETARISCHE SPEISEN
Er:	ENTHÄLT ERDNÜSSE*	V*:	VEGANE SPEISEN
So:	ENTHÄLT SOJA*		GERICHTE, DIE ZUTATEN AUS THÜRINGEN ENTHALTEN
Mi:	ENTHÄLT MILCH-UND MILCHZUCKER*	odZ:	OHNE DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE
Nu:	ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE*	QbA:	QUALITÄTSWEIN BESTIMMTER AN BAUGE BIETE
Ma:	ENTHÄLT MANDELN*	PbA:	PRÄDIKATSWEIN BESTIMMTER AN BAUGE BIETE
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*		

Hinweis

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir folgende allergieauslösende Stoffe:

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Hühnerei, 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, Hühnerei, 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.