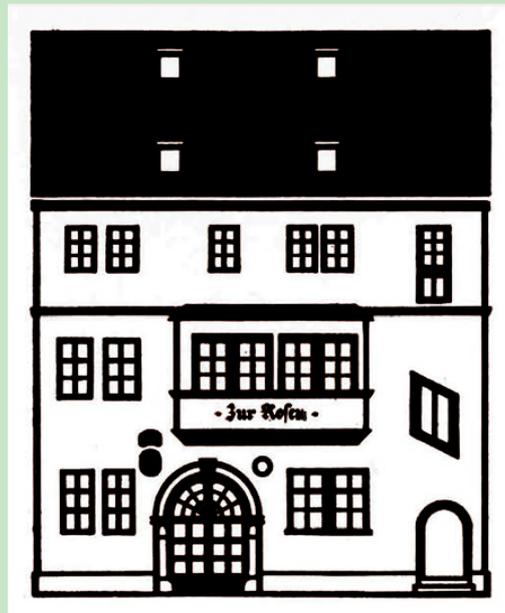


# Speisekarte

## 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>	1,60€	2,50€	3,40€
Espresso <small>(All.:Mi/Inh.:V,V*/ZusS.:15)</small>	1,30€	2,20€	3,10€
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
<b>Thüringer Waldquell</b> Mineralwasser: spritzig, medium, still	1,00€ / 1,90€	1,40€ / 2,40€	2,20€ / 3,70€
<b>Tonic Water</b>	1,00€ / 1,90€	1,40€ / 2,60€	2,30€ / 3,90€
<b>Ginger Ale</b>	1,00€ / 1,90€	1,40€ / 2,60€	2,30€ / 3,90€
<b>Vita Cola</b> Flasche 0,33l	1,50€	2,20€	3,50€
<b>Vita Cola Pur</b> Flasche 0,33l (ZusS.:1,15)	1,50€	2,20€	3,50€
<b>Vita Cola zuckerfrei</b> 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
<b>Ehringsdorfer Urbräu</b> (All.:Gs / Inh:A)	2,10€ / 3,00€	2,90€ / 3,80€	3,90€ / 4,80€
<b>Köstritzer Kellerbier</b> (All.:Gs / Inh:A)	2,80€ / 3,50€	3,60€ / 4,30€	4,60€ / 5,30€
<b>Diesel</b> (All.:Gs,Wz / Inh:A / ZusS.:1,15)	1,70€ / 2,70€	2,50€ / 3,50€	3,50€ / 4,50€
<b>Apoldaer Hefeweizen</b> Flasche 0,5l (All.:Gs,Wz / Inh:A)	3,00€	3,80€	4,80€
<b>Bayreuther Helles</b> Flasche 0,5l (All.:Gs / Inh:A)	3,00€	3,80€	4,80€
<b>Apoldaer Hefeweizen Alkoholfrei</b> Flasche 0,5l (All.:Gs,Wz / Inh:A)	3,00€	3,80€	4,80€
<b>Jever FUN Alkoholfrei</b> Flasche 0,5l (All.:Gs / Inh:A)	3,00€	3,80€	4,80€
<b>Apoldaer Wanderbursche Radler</b> Flasche 0,5l (All.:Gs / Inh:A)	3,00€	3,80€	4,80€

# SEKT

Rotkäppchen Sekt in Flaschen

	Studierende	Mitarbeitende	Gäste
<b>Trocken</b> Flasche 0,2l (All.:Su/ Inh:A)	4,00€	4,60€	6,00€
<b>Trocken</b> Flasche 0,75l (All.:Su/ Inh:A)	14,00€	17,00€	20,00€
<b>Halbtrocken</b> Flasche 0,2l (All.:Su/ Inh:A)	4,00€	4,60€	6,00€
<b>Halbtrocken</b> Flasche 0,75l (All.:Su/ Inh:A)	14,00€	17,00€	20,00€

# WEINE

		Studierende	Mitarbeitende	Gäste
<b>Saale-Unstrut Dornfelder Rot</b> trocken, leichte Säure, samtig fruchtig (QBA) (All.:Su/ Inh:A/ ZusS.: 5) Auch als ganze Flasche erhältlich	0,2l 0,75l	4,50€ 18,00€	5,10€ 21,00€	6,50€ 24,00€
<b>Saale-Unstrut Bacchus Weiß</b> halbtrocken, kräftig, fruchtig, feinrassige Säure (QBA) (All.:Su/ Inh:A/ ZusS.: 5) Auch als ganze Flasche erhältlich	0,2l 0,75l	3,00€ 15,00€	3,60€ 18,00€	5,00€ 21,00€
<b>Saale-Unstrut Silvaner Weiß</b> halbtrocken, feine Säure, frisch, leicht, Bukett von Holunder und Basilikum (PbA) (All.:Su/ Inh:A/ ZusS.: 5) Auch als ganze Flasche erhältlich	0,2l 0,75l	4,00€ 15,00€	4,60€ 18,00€	6,00€ 21,00€
<b>Weinschorle</b> trocken oder halbtrocken (QBA) (All.:Su/ Inh:A/ ZusS.: 5)	0,2l	4,00€	4,60€	6,00€

# SPEISEN

Studierende    Mitarbeitende    Gäste

## SUPPEN & SALATE

### **RIBOLLITA – GEMÜSEINTOPF NACH TOSKANISCHER ART**

4,60€            6,30€            8,10€

deftiger Eintopf mit Karotten, Fenchel, Kartoffeln, Wirsingkohl & Bohnen an Tomaten, Weißwein & Thymian mit Weißbrot & veganer Reibekäsealternative

(All.:Su,Wz/Inh.:A,K,V,V\*/ZusS.:1)

### **VEGANE MARONENCREMESUPPE**

4,10€            5,80€            7,60€

mit Weißwein, Muskatnuss & Sojacreme an hausgemachtem Pumpernickelgranola

(All.:Gs,Ro,Sel,Sen,So/Inh.:A,V,V\*/ZusS.:odZ)

## 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
<b>BLUMENKOHL-TABOULEH</b>	5,60€	7,30€	9,10€
<p>Salat von rohem und gebackenem Blumenkohl mit frischer Minze, Estragon &amp; Petersilie an Granatapfel &amp; Zaatar an ofenfrischem Fladenbrot, garniert mit gerösteten Pistazien</p> <p>(All.:Gs,Pi,Ses,Wz/Inh.:V,V*/ZusS.:odZ)</p>			
<b>ONE-POT-SONNENBLUMEN-CHILI SIN CARNE</b>	6,10€	7,80€	9,60€
<p>veganes Chili mit Sonnenblumenhack, Mais, Kidneybohnen, Grünkern &amp; Paprika in scharfer Tomatensauce mit Schokolade, Limette &amp; Zimt, garniert mit frischem Koriander</p> <p>(All.:Di,So/Inh.:K,V,V*/ZusS.:odZ)</p>			
<b>ROTE BETE GNOCCHI MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE</b>	9,60€	11,30€	13,10€
<p>in Salbeibutter an frischem Spinat und Meerrettichschaum, garniert mit frischen Kräutern &amp; Mandeln</p> <p>(All.:Ma,Mi,Su/Inh.:V/ZusS.:3,5)</p>			

# SPEISEN

## FLEISCH

	Studierende	Mitarbeitende	Gäste
<b>MARINIERTES HOLZFÄLLERSTEAK MIT POMMES</b>	10,10€	11,80€	13,60€
gebratenes Schweinenackensteak mit Knoblauch und Majoran an bunter Salatbeilage mit hausgemachtem Balsamico-Dressing, dazu knusprige Steakhouse Pommes mit Ketchup und Mayo			
<small>(All.:Sen,Su/Inh.:K,S/ZusS.:1,2,3)</small>			
<b>BERGKÄSENOCKEN NACH SÜDTIROLER ART</b>	8,10€	9,80€	11,60€
hausgemachte Knödel mit kräftigem Bergkäse, Kräutern & Knoblauch an deftigem Krautsalat mit Speck, Kümmel & Zwiebeln, garniert mit gehobeltem Parmesan			
<small>(All.:Ei,Mi,Sen,Su,Wz/Inh.:K,S,T2,T5/ZusS.:2,3)</small>			
<b>BEER CAN CHICKEN</b>	8,60€	10,30€	12,10€
gebackene Hähnchenschenkel mit hausgemachtem, würzigem Rub und Bier auf geschmortem Ofengemüse mit Karotten, Kartoffeln, Paprika und Zucchini an Estragonmayo			
<small>(All.:Gs.Sen/Inh.:A,K,G/ZusS.:3)</small>			

## FISCH

<b>SCANDI-BOWL MIT MATJES &amp; ROTE BETE</b>	8,10€	9,80€	11,60€
nordische Bowl mit Spiegelei & Matjes auf gebackenen Drillingen, roter Bete & Gewürzgurken mit Meerrettich-Dressing, garniert mit Heidelbeeren & frischem Dill			
<small>(All.:Ei,Mi,Fi,Sen,Su/Inh.:F,K/ZusS.:2,3,5,9)</small>			
<b>GEBRATENES HOKIFILET AUF ROTE-BETE-RISOTTO</b>	10,10€	11,80€	13,60€
Neuseeländischer Seehecht auf Risotto von frischer roter Bete, Arborio-Reis, Rotwein & Parmesan, garniert mit frischer Zitrone & Dill			
<small>(All.:Fi,Mi,Su/Inh.:A,F,T2/ZusS.:5,7)</small>			

# SPEISEN

## DESSERTS

	Studierende	Mitarbeitende	Gäste
<b>KAISERLICHER BANANENSCHMARRN MIT APFELRÖSTER</b> veganer Kaiserschmarrn mit Banane & Rum-Rosinen an hausgemachtem Apfelröster mit Ingwer und garniert mit frischem Obst & Minze <small>(All.:So,Wz/Inh.:A,V,V*/ZusS.:1,2)</small>	3,60€	5,30€	7,10€
<b>VEGANES MOUSSE AU CHOCOLAT IM GLAS</b> mit dunkler Kuvertüre & Schlagcreme an Beerensauce mit Zimt, garniert mit frischem Obst & Minze <small>(All.:So/Inh.:V,V*/ZusS.:odZ)</small>	4,10€	5,80€	7,60€

## KINDERGERICHT

	Studierende	Mitarbeitende	Gäste
<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus*</b>  *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](mailto:cafe-rose@stw-thueringen.de)

Alle Informationen gibt es online auf unserer Webseite.