

Campus Irchel | Seerose

Abend

02. bis 08.03.2026

Für den digitalen Menüplan mit allen Infos den QR-Code scannen!



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
farm	Back Camembert, Salzkartoffeln, gerösteter Sellerie, Preiselbeerconfit 6.10 / 9.00 / 13.00	"Aloo Palak", Kartoffel-Spinat-Curry, Basmatireis mit Kardamom und Zimt, Naan Brot, Menüsalat 6.10 / 9.00 / 13.00	Gnocchi Pfanne, Rosenkohl Kürbis, Chamignons Baumnüsse, Menüsalat 6.10 / 9.00 / 13.00	Crispy Tofu, Kat-su Sauce, Edamame, Sesam Reis, Menüsalat 6.10 / 9.00 / 13.00	«Jeera Dal», Indisches Linsengericht, Spinat, Basmatireis, Koriander, Menüsalat 6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Butterchicken, Basmati Reis, Menüsalat oder Apfelmus 7.50 / 10.50 / 15.00	Ghackets und Hörnli, Rindfleisch, Wurzelgemüse, Apfelmus, Reibkäse 7.50 / 10.50 / 15.00	Schweinsschnitzel an, Bratenrahmsauce, Butter Nudeln, Mischgemüse 7.50 / 10.50 / 15.00	Coq au vin rouge, gebratene Spätzli, glasierte Karotten 7.50 / 10.50 / 15.00	Penne, Lachs Rahmsauce, mit Dill, Reibkäse, Menüsalat 7.50 / 10.50 / 15.00

Allfällige Änderungen einzelner Menü-Komponenten werden jeweils direkt an der Speiseausgabe schriftlich kommuniziert. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

Preise in CHF inkl. MwSt.



Klimawirkung der Mahlzeiten entdecken ...

Klimawirkung

- hoch
- mittel
- niedrig



Ausgewogenheit

- Proteine
- Kohlenhydrate
- Gemüse & Früchte

... und ausgewogene Ernährung erkennen.