

Campus Irchel | Seerose

Abend

02. to 08.03.2026

For the digital meal plan with further details, scan the QR-Code!



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	Back Camembert paniert, Salzkartoffeln / Dampfkartoffeln gesalzen, gerösteter Sellerie,... 6.10 / 9.00 / 13.00	"Aloo Palak", Aloo Palak Blumenkohl Spinat Curry, Basmati Reis mit Kardamon und Zimt,... 6.10 / 9.00 / 13.00	Gnocchi mit Rosenkohl, Kürbis, Champignons und Baumnüsse, Rosenkohl Kürbis,... 6.10 / 9.00 / 13.00	Crispy Tofu, Kat-su Sauce, Edamame gekocht, Jasmin Reis gedämpft, Menusalat, Sesam /... 6.10 / 9.00 / 13.00	Jeera Dal, Port. 170g, Spinat indische Art, Basmati Reis gedämpft Steamer, Gurken... 6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	"Butterchicken" aus Indien, Basmati Reis mit oder ohne Fairtrade Reis, Menusalat oder... 7.50 / 10.50 / 15.00	Ghackets und Hörnli, Ghackets Rindfleisch mit viel Gemüse, Teigwaren Hörnli gekocht veg-... 7.50 / 10.50 / 15.00	Schweinsschnitzel gebraten, Bratenrahmsauce, Butter Nudeln, Mischgemüse 7.50 / 10.50 / 15.00	Coq au vin Poulet, Spätzli gebraten, Karotten / Rüebli 7.50 / 10.50 / 15.00	Teigwaren Penne gekocht vegan, Lachs Rahmsauce, mit Dill, Reibkäse, Menusalat 7.50 / 10.50 / 15.00

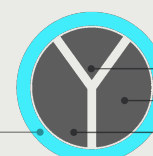
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

- High
- Medium
- Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.