

Campus Irchel | Seerose

Abend

21. to 27.09.2026

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	Chäs Hörnli mit Röstzwiebeln Wurzelgemüse, Röstzwiebeln, Menüsalat oder... 6.10 / 9.00 / 13.00	Falafel gebacken / Kichererbsen Bällchen gebacken Tomaten Pilaw-Reis, Sojajoghurt mit... 6.10 / 9.00 / 13.00	Feta Reis Burger Tomaten-Karottensauce, Quinoa gekocht, Mischgemüse 6.10 / 9.00 / 13.00	Frühlingsrollen Vegetarisch 150 gr Fried Rice / Gebratener Reis, Mungobohnen / Soja... 6.10 / 9.00 / 13.00	Karamellisiertes Aubergineraagout Bulgur, Weisse Bohnen gekocht, Menüsalat oder Apfelmus 6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Adrio mit Senfkörnersauce, Port. 220g Senfsauce, Bratkartoffeln Brätler Rosmarin,... 7.50 / 10.50 / 15.00	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce, Rösti, Erbsen 7.50 / 10.50 / 15.00	Poulet-Tajine mit weissen Bohnen Peperoni, Tomaten, Kichererbsen, Cous-cous Petersilie CHEF... 7.50 / 10.50 / 15.00	Rind Bolognaise Gnocchi Nature, Gnocchi, Rucola, Reibkäse, Menüsalat oder Apfelmus 7.50 / 10.50 / 15.00	Coq au vin Poulet Trockenreis, vegan, Erbsen Cipolotti Gemüse 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.