

Campus Irchel | Seerose

Abend

09. to 15.03.2026

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	Appenzellerkäse Hörnli, Schnittlauch frisch, küchenfertig, Apfelmus ohne Zucker, Konserve  6.10 / 9.00 / 13.00	Baked Potatoe, Quark Kräuter Sauce, Antipasti Gemüse mit Pilzen, Menüsalat oder Apfelmus    6.10 / 9.00 / 13.00	Mexikanisch gefüllte Süsskartoffel Mais Bohnen Käse, mit Mais Bohnen und Käse, Avocado-...    6.10 / 9.00 / 13.00	Spiralen Pasta, Bärlauch Pesto, Kichererbsen, Tomatenragout, Menüsalat oder...    6.10 / 9.00 / 13.00	Cannelloni mit Ricotta und Spinat, Port. a 450g, Tomatenrahmsauce, überbacken mit Käse,...   6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Schwedenbraten, Rosmarinjus, Pilaw-Reis, Grüne Bohnen    7.50 / 10.50 / 15.00	Gnocchi, Rind Bolognaise, Rucola, Menüsalat oder Apfelmus   7.50 / 10.50 / 15.00	Poulet Thai Curry grün, Port. 280g, Jasmin Reis gedämpft, Limette / Limes, Thai Basilikum, frisch,...    7.50 / 10.50 / 15.00	Riz Casimir mit Schweinsgeschnetzeltem,, mit Schweinsgeschnetzeltem, Basmati Reis...   7.50 / 10.50 / 15.00	Pouletschenkel aus dem Ofen, Kokos-Ebly, Karotten / Rüebli, Chili Ingwersauce   7.50 / 10.50 / 15.00

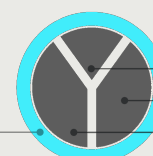
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

-  High
-  Medium
-  Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.