

Campus Irchel | Seerose

Abend

16. to 22.03.2026

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	Feta Reis Burger, Tomaten-Karottensauce, Quinoa gekocht, Mischgemüse   6.10 / 9.00 / 13.00	Geröstete Auberginen an Harissa Sauce, an Harissa Tomaten Sauce, Couscous,...   6.10 / 9.00 / 13.00	Kartoffel Gemüse Tortilla, Tomatensauce, Menüsalat oder Apfelmus    6.10 / 9.00 / 13.00	Baked Potatoe, Quark Kräuter Sauce, Antipasti Gemüse mit Pilzen, Menüsalat oder Apfelmus    6.10 / 9.00 / 13.00	Vegane Cevapcici, Bulgur, tomatiert, Ajwar, Petersilie, Menüsalat oder Apfelmus, Datteln...    6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Pouletblankett mit Erbsen, Trockenreis, Grilltomate mit Kräutern  7.50 / 10.50 / 15.00	Königsberger Klopse mit Rindshackbällchen, Hackbällchen an Kapern Senfsauce,...   7.50 / 10.50 / 15.00	Fleischkäse Cordon Bleu, Kartoffel-Gurkensalat (Essig/Öl), Röstzwiebeln, Senf  7.50 / 10.50 / 15.00	Schweinsgeschnetzeltes an Pfefferrahmsauce, Nudeln, Rüebligemüse  7.50 / 10.50 / 15.00	Poulet Saftbraten, Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffelecken, 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.