

Campus Irchel | Seerose

Abend

13. to 19.04.2026

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	Linsen Daal, Cous-cous, Menüsalat oder Apfelmus 6.10 / 9.00 / 13.00	Wrap mit Mexikanischem Gemüse und Cheddar, Cannellini Bohnen Salat, Tagesfrucht 6.10 / 9.00 / 13.00	Chäs Hörnli mit Röstzwiebeln, Schnittlauch, Menüsalat oder Apfelmus 6.10 / 9.00 / 13.00	Feta Reis Burger, Bouillonkartoffeln, Tomatenragout, Menüsalat oder Apfelmus 6.10 / 9.00 / 13.00	Gemüselasagne, Menüsalat oder Apfelmus 6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Pouletgeschnetzeltes an Senfsauce, Gnocchi Nature, Blattspinat Gemüse 7.50 / 10.50 / 15.00	Bärlauchbratwurst, Rösti, Bratenjus, Karotten / Rüebli 7.50 / 10.50 / 15.00	Schweins Hals Braten, Pilaw Reis mit Lauch, Kräuterjus, Broccoli blanchiert 7.50 / 10.50 / 15.00	Teriyaki Poulet mit Wok Gemüse, Basmati Reis mit oder ohne Fairtrade Reis, Menüsalat oder... 7.50 / 10.50 / 15.00	Lasagne Rind, Menüsalat oder Apfelmus 7.50 / 10.50 / 15.00

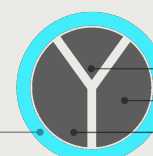
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

- High
- Medium
- Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.