

Campus Irchel | Seerose

Abend

18. to 24.05.2026

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	Kartoffelgnocchi vegan, Salbeibutter flüssig vegan, Karamellisierte Äpfel, geröstete...  6.10 / 9.00 / 13.00	Afrikanischer Erdnusseintopf, Blumenkohl gebraten, Jasmin Reis, Mariniertes Rotkohl     6.10 / 9.00 / 13.00	Gemüsestrudel, Ratatouille, Menüsalat oder Apfelmus   6.10 / 9.00 / 13.00	Linsen Daal, O3_02 Jasmin Reis, Menüsalat oder Apfelmus     6.10 / 9.00 / 13.00	Seitan Gemüse Gulasch Ungarische Art, Port. 310g, Seitan Peperoni Senf, Spätzli gebrat...   6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Schweinsschnitzel gebraten, Bratenrahmsauce, Butter Nudeln, Mischgemüse  7.50 / 10.50 / 15.00	Paella mit Poulet und Chorizo, Poulet Chorizo, Peperoni Erbsen, Menüsalat oder Apfelmus   7.50 / 10.50 / 15.00	Fleischkäse Cordon Bleu, Bratenjus, Bratkartoffeln Brätler, Wurzelgemüse  7.50 / 10.50 / 15.00	Meatballs / Fleischbällchen, Gemüse-Tomaten-sauce, Spaghetti, Broccoli blanchiert   7.50 / 10.50 / 15.00	Honig Zitronen Pouletschenkel, Basmati Reis mit oder ohne Fairtrade Reis, Gemüse-Wok, mit...    7.50 / 10.50 / 15.00

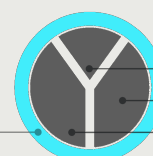
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

-  High
-  Medium
-  Low



Balance

-  Proteins
-  Carbohydrates
-  Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.