

Campus Irchel | Seerose

Abend

14. to 20.09.2026

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	Tomaten-Gersotto Champignon gebraten, Reibkäse, Menüsalat oder Apfelmus   6.10 / 9.00 / 13.00	Gnocchi Tomaten Mozzarella Aubergine, Port. 440g Auberginen Oregano,...   6.10 / 9.00 / 13.00	Cashew Gemüse Curry Peperoni Pak Choi Karotten, Jasmin Reis, Menüsalat oder...     6.10 / 9.00 / 13.00	Falafel gebacken / Kichererbsen Bällchen gebacken Tabouleh Salat, Port. 200g, Gurken...    6.10 / 9.00 / 13.00	Gemüsestrudel Ratatouille, Menüsalat oder Apfelmus   6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Poulet Ragout gebraten Riz Casimir, Trockenreis, Menüsalat oder Apfelmus, Mandeln...   7.50 / 10.50 / 15.00	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff russische Art Currykartoffeln, Weiskabis gebraten   7.50 / 10.50 / 15.00	Pastaauflauf / Pastagratin mit Speck und Bergkäse Speck Bergkäse, Sellerie Lauch Zwiebeln,...  7.50 / 10.50 / 15.00	Rindshackbraten (rein Rind) Bratenjus, Kartoffelstock, Erbsen und Rüebl  7.50 / 10.50 / 15.00	Honig Zitronen Pouletschenkel Basmati Reis mit oder ohne Fairtrade Reis, Gemüse-Wok,...    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.