

Campus Irchel | Seerose

Abend

22. to 28.09.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	Chässpätzli, Lauch gedünstet, Apfelmus, Röstzwiebeln   6.10 / 9.00 / 13.00	Chili sin Carne mit Linsen MNI, Mais und Bohnen, Kurkuma Reis, Grilltomaten     6.10 / 9.00 / 13.00	Masaman Thai Curry, mit Kartoffeln Erdnüssen und Auberginen, Reismudeln, Menusalat     6.10 / 9.00 / 13.00	Gnocchi Nature, Ratatouille, Reibkäse, Menusalat   6.10 / 9.00 / 13.00	Kichererbsen Eintopf mit weissen Bohnen, Erbsen, Karotten und Lauch, mit weissen Bohnen Erbsen...     6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Rindsgeschneitztes Red Curry Asia, Basmati Reis mit oder ohne Fairtrade Reis, Wok...   7.50 / 10.50 / 15.00	Geflügel-Brätchügeli an hellbrauner Petersilienrahmsauce mit Mischpilzen, Nudeln,...  7.50 / 10.50 / 15.00	Meatballs / Fleischbällchen, Rasi-sige Tomatensauce, Penne Nature, 01_06 Ofengemüse   7.50 / 10.50 / 15.00	Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Rösti, Karotten    7.50 / 10.50 / 15.00	Sweet and Sour Poulet, Ananas Zwiebeln und Peperoni, Basmati Reis mit oder ohne Fairtrade...    7.50 / 10.50 / 15.00

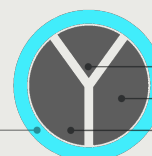
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

- High
- Medium
- Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.