

Campus Irchel | Seerose

Abend

27.10 to 02.11.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	Wrap mit Mexikanischem Gemüse und Cheddar, Erbsen Mole, Wildreis Mix, Fairtrade   6.10 / 9.00 / 13.00	Gnocchi Tomaten Kräutersauce mediterranes Gemüse Reibkäse, Tomaten-Kräuter...   6.10 / 9.00 / 13.00	Kräwättli Pasta, Puttanesca Sauce, Ofengemüse / Grillgemüse, Rucola, Menusalat    6.10 / 9.00 / 13.00	Nasi Goreng mit Tofu, Tofu Ei Sprossen und Gemüse, Menusalat     6.10 / 9.00 / 13.00	Süsskartoffel Kokos Curry, China-Gemüse-mix, Menusalat     6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Hackbraten, Bratenjus, Kartoffelgratin, Lauchgemüse  7.50 / 10.50 / 15.00	Lamm Tajine mit Kichererbsen, Couscous, Aubergine geschnitten geröstet mediterran   7.50 / 10.50 / 15.00	Pouletragout Red Curry Asia, Basmati Reis mit oder ohne Fairtrade Reis, Gebratener Chinakohl    7.50 / 10.50 / 15.00	Rindspfeffer, Spätzli gebraten, Rotkraut  7.50 / 10.50 / 15.00	Schweinshalssteak Walliser Art, Rösti, Broccoli gedämpft   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.