

Campus Irchel | Seerose

Abend

10. to 16.11.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	Appenzellerkäse Hörnli, Schnittlauch frisch, küchenfertig, Apfelmus ohne Zucker, Konserve,...   6.10 / 9.00 / 13.00	Jeera Dal, Port. 170g, Spinat indische Art, Basmati Reis gedämpft Steamer, Menusalat     6.10 / 9.00 / 13.00	Arancini Risotto kugeln mit Tomaten-Mozzarella Füllung, Tomaten Sugo, Sauce,...   6.10 / 9.00 / 13.00	Pasta Gratin, Grancucina (Italienischer Hartkäse), Menusalat   6.10 / 9.00 / 13.00	Teigwaren Spiralen Fusilli Ur-Dinkel gekocht vegan, Tomaten Kürbis Sugo (Rezept...   6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Hackbraten gemischt (enthält Schweinefleisch), Kalbs Rahmsauce mit...  7.50 / 10.50 / 15.00	Bergler-Rösti, Speck, Cervelat, Gemischtes Gemüse, Raclette Käse, Röstapfel, Gemis...   7.50 / 10.50 / 15.00	Poulet Thai Curry grün, Port. 280g, Jasmin Reis gedämpft, Limette / Limes, Thai Basi...     7.50 / 10.50 / 15.00	Meatballs / Fleischbällchen, Champignonsrahmsauce, Bratkartoffeln, Kürbisgemüse   7.50 / 10.50 / 15.00	Schweins Haxen geschmort mit Cremolata / Ossobuco di maiale, Port. 300g, Polenta Bra...  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.