

Campus Irchel | Seerose

Abend

24. to 30.11.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	Schwäbische Linsen/Linseneintopf, Spätzli gebraten, Kabis Salat 6.10 / 9.00 / 13.00	Promo, Menü «Pasta al Funghi» Orecchiette mit Champignons, Federkohl und Kürbis,... 6.10 / 9.00 / 13.00	Couscous, Broccoli gebraten mit Cashew, Randen gekocht geröstet mit Thymian, Kräuter So... 6.10 / 9.00 / 13.00	Afrikanischer Erdnusseintopf, mit Kichererbsen, Basmati Reis mit oder ohne Fairtrade... 6.10 / 9.00 / 13.00	Schupfnudeln, Champignonsrahmsauce, Kürbis Butternuss geröstet, Blattspinat 6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Poulet Flügel / Chicken wings, Aioli Dip vegetarisch, Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffel... 7.50 / 10.50 / 15.00	Zigeuner Cervelat, Rassige Senfsauce, Rösti, Erbsen 7.50 / 10.50 / 15.00	Rindshackbraten (rein Rind), Pilaw-Reis, Zucchettigemüse, Kräuterjus 7.50 / 10.50 / 15.00	Gyros vom Schwein mit Zwiebeln, Tzatziki / Griechischer Joghurt, Gerösteter Blumenkohl, Pitabrot 7.50 / 10.50 / 15.00	Grünes Thai Curry mit Poulet, Jasmin Reis, Chinamix gebraten Karotten, Stangenseller... 7.50 / 10.50 / 15.00

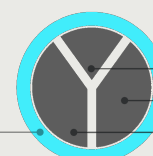
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

- High
- Medium
- Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.