

Campus Irchel | Seerose

Abend

01. to 07.12.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	Gersotto mit Spinat und Baumnüssen, Grilltomate mit Kräutern, Menusalat   6.10 / 9.00 / 13.00	Süsskartoffel-Erdnuss-Eintopf, Langkornreis mit Kokos und Sesam, Erbsen Cipolotti...     6.10 / 9.00 / 13.00	Quornschnitzel gebraten, Kräuterquark, Baked Potatoe zerdrück gebraten,...    6.10 / 9.00 / 13.00	Semmel Knödel, vegetarisch, Rotkraut, Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern   6.10 / 9.00 / 13.00	Kürbis Linsen Curry, Basmati Reis mit oder ohne Fairtrade Reis, Asiatisches Mischgemüse,...     6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Schweinshalsteak Walliser Art, Kräuterjus, Rösti, Ofen Wintergemüse   7.50 / 10.50 / 15.00	Bratwurst / Currywurst, Curry Wurst Sauce vegan, Pommes Noisettes, Menusalat   7.50 / 10.50 / 15.00	Bami Goreng mit Poulet, Gemüse und Chinesischen Pilzen, Pilzen und Gemüse, Menusalat   7.50 / 10.50 / 15.00	Orientalisches Rindsragout, Couscous Ras el Hanout, Cecei Peperoni   7.50 / 10.50 / 15.00	Fleischkäse Cordon Bleu, Ketchup, Bratkartoffeln, Erbsli und Rüeblli  7.50 / 10.50 / 15.00

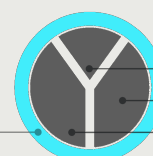
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

-  High
-  Medium
-  Low



Balance

-  Proteins
-  Carbohydrates
-  Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.