

Campus Irchel | Seerose

Abend

15. to 21.12.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	«Nepal Linsen» mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Gemüse und Sesamöl, Kokosnussmilch Kartoffeln... 6.10 / 9.00 / 13.00	Auberginen nach indischer Art, Bulgur, Soja-Minz Dip, Menusalat 6.10 / 9.00 / 13.00	Gnocchi Nature, Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern, Blattspinat 6.10 / 9.00 / 13.00	Back Camembert paniert, Preiselbeere Sauce zu Wild, Salzkartoffeln mit Petersilie, Rotkraut 6.10 / 9.00 / 13.00	Gemüse Quiche, Schnittlauch Dip, Menusalat 6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Adrio mit Senfkörnersauce, Port. 220g, Gemüsereis, Erbsen 7.50 / 10.50 / 15.00	Penne Nature, Carbonara Sauce, Broccoli blanchiert, Menusalat 7.50 / 10.50 / 15.00	Gyros vom Pouletragout mit Zwiebeln, Tzatziki, Blumenkohl mit Kurkuma, Pitabrot, Oliven... 7.50 / 10.50 / 15.00	Rinds Ragout / Voessen Burgunder Art, Port. 120gr, Spätzli gebraten, Mischgemüse 7.50 / 10.50 / 15.00	Poulet Nuggets, Cocktail Joghurt Dip, Kartoffel ecken, Rüebligemüse 7.50 / 10.50 / 15.00

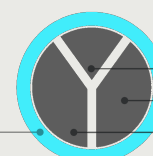
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

- High
- Medium
- Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.