

Campus Irchel | Seerose

Abend

16. to 22.02.2026

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	Gerösteter Blumenkohl, Muhammara, Orientalischer Tomaten Gurken Salat, Couscous, Pita...    6.10 / 9.00 / 13.00	Kürbis Linsen Curry, Basmati Reis mit oder ohne Fairtrade Reis, Broccoli gebraten     6.10 / 9.00 / 13.00	Pizokel mit Pilzen, Krautstiel und Bergkäse, Krautstiel Rahmsauce und Käse, Apfelmus   6.10 / 9.00 / 13.00	Teigwaren Hörnli gekocht vegan, *Food2050 Ghackets vegan, Reibkäse, Menüsalat oder...   6.10 / 9.00 / 13.00	Nasi Goreng mit Tofu, mit Tofu Rührei, Pilzen und Gemüse, Menüsalat     6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Gyros vom Pouletragout mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Gebratene Auberginen, Tzatziki   7.50 / 10.50 / 15.00	Schweinsbratwurst, Senfsauce, Salzkartoffeln mit Schnittlauch, Dörrbohnen    7.50 / 10.50 / 15.00	Cevapcici Spiessli, Ajwar, Camargue Reis, Ofengemüse / Grillgemüse   7.50 / 10.50 / 15.00	"Butterchicken" aus Indien, O3_02 Jasmin Reis, Blattspinat   7.50 / 10.50 / 15.00	Waadtländer Saucisson / Saucisson vaudois, Port. 120gr, Lauch mit Rahmsauce / Rahm...   7.50 / 10.50 / 15.00

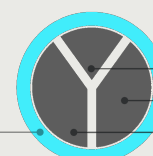
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

-  High
-  Medium
-  Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.