

Campus Irchel | Seerose

Abend

23.02 to 01.03.2026

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
farm	Spinat Falafel, Goldener Basmati Reis, Sesam Dip., 01_06 Ofengemüse 6.10 / 9.00 / 13.00	Gnocchi Tomaten Mozzarella Aubergine, Port. 440g, frischer Basilikum, Menüsalat... 6.10 / 9.00 / 13.00	Veganes Schnitzel paniert, Grüne Bohnen, Kartoffel Wedges frittiert, Preiselbeere Sauce... 6.10 / 9.00 / 13.00	Penne Nature, Linsen Bolognese, Reibkäse, Menüsalat 6.10 / 9.00 / 13.00	Afrikanischer Erdnusseintopf, Couscous, Blumenkohl gebraten mit Kurkuma und... 6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Poulet Cordon Bleu, Bratkartoffeln, Ketchup, Broccoli blanchiert 7.50 / 10.50 / 15.00	Brätchügeli an Rahmsauce mit Wurzelgemüse, Wildreis Mix, Fairtrade, Erbsen 7.50 / 10.50 / 15.00	Vindaloo Curry mit Rind, Basmati Reis mit oder ohne Fairtrade Reis, Sprossen und Radieschen, 15g / .. 7.50 / 10.50 / 15.00	Gyros vom Schwein mit Zwiebeln, Pitabrot, Tzatziki, Gebackene Kartoffeln, Kabis Salat 7.50 / 10.50 / 15.00	Poulet Flügel / Chicken wings, Tartarsauce dick, Rainbow Salat, Gebackene Süßkartoffeln 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...



...and identify balanced nutrition.