

Campus Zentrum | Lower Mensa

Abend

12. to 18.02.2024

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
garden at dinner	Gnocchi Nature, Basilikum Pesto Vegan, Ofengemüse / Grillgemüse, Menüsalat oder...    6.10 / 9.00 / 13.00	Linsen Daal, Cous-cous, Soja-Minz Dip, Menüsalat oder Apfelmus    6.10 / 9.00 / 13.00	Nasi Goreng mit Tofu & Sprossen, mit Tofu & Sprossen, Menüsalat oder Apfelmus    6.10 / 9.00 / 13.00	Sesam Tofu, Reisnudeln, Barbecue BBQ Sauce vegan, Blattspinat    6.10 / 9.00 / 13.00	Teigwaren Spaghetti gekocht vegan, Linsen Bolognaise, Mandeln gerieben / vegane Reibkäse Al...    6.10 / 9.00 / 13.00
butcher at dinner	Emmentaler Brätschnitzel, Bratenjus, Bratkartoffeln, Thymian, Rüebli...  7.50 / 10.50 / 15.00	Poulet Geschnetzeltes an Senfsauce, Brätler gebacken / Ofen Frühkartoffeln, Chinamix...  7.50 / 10.50 / 15.00	Ghackets Rindfleisch mit viel Gemüse, Teigwaren Hörnli gekocht vegan, Apfelmus haus...  7.50 / 10.50 / 15.00	Poulet Cordonbleu, Papardelle / Breitbandnudeln, Blumenkohl mit Kurkuma,...  7.50 / 10.50 / 15.00	Rindfleisch-Canneloni mit Karotten-Tomaten-sauce, Bechamel und Käse...  7.50 / 10.50 / 15.00

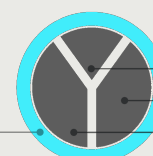
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

-  High
-  Medium
-  Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.