

Campus Irchel | Seerose

Abend

02. jusqu'à 08.03.2026

Pour le numérique
menu avec plus d'in-
formations, Scannez le
QR-Code!



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
farm	Back Camembert, Salzkartoffeln, gerösteter Sellerie, Preiselbeerconfit 6.10 / 9.00 / 13.00	"Aloo Palak", Kartoffel-Spinat-Curry, Basmatireis mit Kardamom und Zimt, Naan Brot, Menüsalat 6.10 / 9.00 / 13.00	Gnocchi Pfanne, Rosenkohl Kürbis, Chamignons Baumnüsse, Menüsalat 6.10 / 9.00 / 13.00	Crispy Tofu, Katsu Sauce, Edamame, Sesam Reis, Menüsalat 6.10 / 9.00 / 13.00	«Jeera Dal», Indisches Linsengericht, Spinat, Basmatireis, Koriander, Menüsalat 6.10 / 9.00 / 13.00
butcher	Butterchicken, Basmati Reis, Menüsalat oder Apfelmus 7.50 / 10.50 / 15.00	Ghackets und Hörnli, Rindfleisch, Wurzelgemüse, Apfelmus, Reibkäse 7.50 / 10.50 / 15.00	Schweinsschnitzel an, Bratenrahmsauce, Butter Nudeln, Mischgemüse 7.50 / 10.50 / 15.00	Coq au vin rouge, gebratene Spätzli, glasierte Karotten 7.50 / 10.50 / 15.00	Penne, Lachs Rahmsauce, mit Dill, Reibkäse, Menüsalat 7.50 / 10.50 / 15.00

Toute modification des différents composants du menu est communiquée par écrit directement à la sortie du menu. En cas de doute sur les allergènes ou si vous avez besoin d'informations complémentaires, vous pouvez contacter nos spécialistes à tout moment.

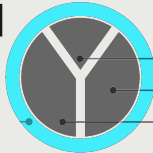
Prix en CHF TTC



Découvrir
l'effet climatique
de repas...

Impact climatique

- élevée
- moyenne
- faible



Équilibre

- Protéines
- Glucides
- Légumes & Fruits

... et reconnaître
une alimentation
équilibrée.