

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

08. bis 14.07.2024

Für den digitalen Menüplan mit allen Infos den QR-Code scannen!



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Hörnli "Röstigraben", Nudeln mit Sahne aus outre-Sarine, Hausgemachtes Apfelkompott,...  9.00	Saisongemüse mit Cashewnüssen, Polenta bramata, Gebratene Zwiebeln, Halbsüßer Gurken-...   12.00	Wok mit frischem Gemüse und Ingwer, Nudeln "Aphrodite", Teriyaki-Soße, Erdnussbruch   12.00	Omelette auf japanische Art, Parfümierter Jasminreis, Mariniertes Weißkohl, Sojasauce und...  12.00	Fusion Food, Gebratene Süßkartoffeln, Hausgemachte Chimichurri-Sauce,...    12.00
Market Place	Schweizer Schweinshackfleisch, Handwerkliche Country-Kartoffeln,...   16.90	Ungarisches Gulasch, Mit würzigem Seitan, Tagliatelle mit Olivenöl, Gebratene Paprika mit Thymian,...   16.90	Hausgemachtes Rindfleisch-Feuilleté, "Pommes d'amour" Soße, Pilaw-Reis mit...  16.90	Mexican Planted Bowl, Nachos, Quinoa, Guacamole, Pico de Gallo, Weiße Soße, Tages-...    16.90	Spare Ribs, Gegrillter Schweinebauch, BBQ-Soße, Tex-Mex-Reissalat, Pop-corn,...   16.90

Allfällige Änderungen einzelner Menü-Komponenten werden jeweils direkt an der Speiseausgabe schriftlich kommuniziert. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

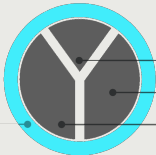
Preise in CHF inkl. MwSt.



Klimawirkung der Mahlzeiten entdecken ...

Klimawirkung

-  hoch
-  mittel
-  niedrig



Ausgewogenheit

- Proteine
- Kohlenhydrate
- Gemüse & Früchte

... und ausgewogene Ernährung erkennen.