

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

15. bis 21.07.2024

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



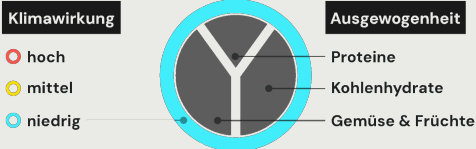
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Traditionelle Spanakopita, Griechische Tarte mit Spinat und Feta, Mesclum aus jungen...  12.00	Ei auf indische Art, Currysauce und Kokosmilch, Weißer Reis, Biryani-Gemüse    12.00	Saisonale Ravioli, Jungfernsauce mit Zitrusfrüchten, Emulsion mit frischem Basilikum,...  12.00	Tortilla auf spanische Art, Eier, Zwiebeln, Kartoffeln, Rote Paprika, Salatbouquet  12.00	Gefüllte Paprika mit Couscous, mit Gemüse der Saison, Weißer Reis Pilaf mit Thymian, Selbst-...  12.00
Market Place	Kandierte Entenkeule, Orangen-Honig-Sauce, Basmati-Reis,...   16.90	Gegrilltes Saiblingsfilet, In Kräuterkruste, Limettensauce, Bratkartoffeln,...  16.90	Slow Cooking Lamm-Mechouis, Couscous mit Brühe und Trockenfrüchten, Zucchini-...    16.90	Garnelen auf Armoricaine-Art, Tomate, Chili, Petersilie, Reis mit Zwiebeln und Weißwein, Salad...  16.90	Florentiner Parpadelle, Rahmsauce und Spinat, Parmesanknusper,...    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 ...



... und ausgewogene Ernährung erkennen.