

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

18. bis 24.08.2025

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Beignets aus frischem Gemüse, Blumenkohl und Brokkoli, Gewürzmayonnaise,...   15.00	Vegane Klößchen nach "Yquéhà-Art", Pommes frites, Schnittlauch-Sahne-sauce, Erbsen und...  15.00	Vegetarische Lasagne, Kräftiger brauner Saft, Gebratene Tomate, Salatbar – Suppe  15.00	Polenta Bramata mit sautierten Pilzen, Hausgemachtes Tomatenkonfitt, Salatbar – Suppe    15.00	Hausgemachte Parmigiana, Salatbar – Suppe   15.00
Chef's special	Poulet mit Ingwer und Ananas gebraten, Jasminreis, Gemüse nach thailändischer Art,...    18.90	Spare Ribs, Schweinefleisch aus der Region, Country-Kartoffeln, BBQ-Soße, Gemüse- und...   18.90	Ceviche aus Kabeljaufilet, Knoblauchtoast, Avocado, Limettencreme, Salatbar – Suppe  18.90	Hausgemachte Hähnchen-Nuggets „Louisiane“, Kartoffeln, Hausgemachte...  18.90	Tintenfischringe, Cremiger Venere-Reis, Karotten-Kohl-Salat, Sriracha- Soße,...   18.90

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.