

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

14. bis 20.10.2024

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



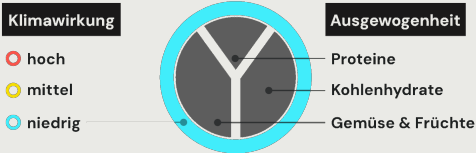
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Green House	Spaghetti al dente, All'arrabbiata, Gebratenes Gemüse der Saison   12.00	Chili sin carne, Kreolischer Reis, Tomaten, Gemüse, Mais und schwarze Bohnen   12.00	Herbstsaladine, Warmer Ziegenkäsetoast mit Honig, Kastanien und gebratener Kürbis  12.00	Tortilla auf spanische Art, Eier, Kartoffeln, Zwiebeln, Toastbrot und Salat auf dem Teller  12.00	Wald-Croustade, Pilze, Balsamico und Zwiebeln, Creme mit Wildkräutern  12.00
Market Place	Schweizer Brathähnchen mit Saft, Pommes frites, Karottentduett mit Schnittlauch, Tagessuppe...  16.90	Geschmortes Osso Buco vom Schweizer Schwein, Kartoffelgratin, Melange aus Saisongemüse,...  16.90	Munich Food, Brezel und Currywurst, Coleslaw-Salat, Tagessuppe oder -salat  16.90	Blätterteig-Empanadas, Schweinefleisch-Paprika-Schnetzelfleisch, Grüne...  16.90	Lamm mit orientalischem Curry, Bulgur mit Orangen, Glasierter Fenchel mit Gewürzen,...   16.90
Chef's special	Pasta del mare, Spaghetti mit Meeresfrüchten, Tomatencoulis mit Kräutern, Tages-...   16.90	Pasta del mare, Spaghetti mit Garnelen, Soße mit kleinem Gemüse, Tagessuppe oder...   16.90	Pasta del mare, Penne rigate und gebratener Seelachs, Italienische Soße, Tagessuppe oder...   16.90	Pasta del mare, Hausgemachte Fischlasagne, Panaché aus frischem Fisch, Tagessuppe oder...  16.90	Pasta del mare, Hausgemachte Fischlasagne, Panaché aus frischem Fisch, Tagessuppe oder...  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.