

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

24. to 30.03.2025

For the digital meal plan with further details, scan the QR-Code!



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	FRÜHLING, Löwenzahn Salat, Käse, Ei, Croutons, weißer Spargel  14.00	FRÜHLING, Chak-chouka axu Frühlingsgemüse, Petersilie Eier  14.00 	FRÜHLING, Wrap mit grünem und weißem Spargel, Garnituren „Croc'n fresh“ Philadelphia  14.00	FRÜHLING, Spargel-duo mit holländischer Sauce, Toast, gedünstete Karotten und glatte Petersilie  14.00 	FRÜHLING, Risotto mit Zitrone und Oregano, Gemüse der Saison al dente gebraten  14.00 
Market Place	Tagesvorschlag, Salatbar  16.90  	Tagesvorschlag, Salatbar  17.90  	Riesengrillen gebraten, Tagesvorschlag, Salatbar  18.90  	Poulet halb grilliert BBQ Chicken, Port. 280g, Tagesvorschlag, Salatbar  17.90 	Schweins Nierstück Braten Senf Kräuter Kruste, Tagesvorschlag, Salatbar  16.90  
Chef's special	Pouletschnitzel mit Pilzen, Grüner Spargel und Kartoffeln, Salatbar  18.90  	Lachsburger mit Spargel und Fenchel, Salat aus Nüsslisalat und Kürbiskernen, Salatbar  18.90 	Hausgemachte Frühlingsschnecken mit Rindfleisch, Frühlingssalat mit Eiern, Melange aus...  18.90	Frühlingshafter Kalbsschmortopf mit kleinem Gemüse, Polenta bramata mit Käse, Salatbar  18.90 	Fischfilet des Tages, Brunnenkresssuppe, Kartoffeln mit Rosmarin, Knoblauch-Croûtes  18.90

Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

- High
- Medium
- Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.