

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

31.03 to 06.04.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Ravioli der Saison, Bärlauchsauce  14.00	Dahl aus Linsen, Kokos und Gewürzen, Reis mit Jasmin    14.00	Couscous mit Gemüse und Datteln, Zucchini, Kichererbsen und Sesam   14.00	Cassolette mit grünen Erbsen, Grüner und weißer Spargel    14.00	Reisnudeln mit Gemüse, Tempura-Tofu    14.00
Market Place	Vol-au-vent von Waldtruthahn, Kretischer Reis mit Weißwein, Frühlingssalat, Salatbar  16.90	Gewürztes Poulet-frikassee, Basmati mit Kardamon, Karottensalat, Salatbar  16.90	Schweinebraten mit Bärlauch, Orecchiette, Gemüse, Salatbar   16.90	Focaccia mit Thunfisch, Frühlingssalat, Salatbar   16.90	Hausgemachte Lasagne vom Schweizer Rind, Salatbar  16.90
Chef's special	TAGESGRILL, Soße nach Wahl, Aktueller Belag, Salatbar  18.90	TAGESGRILL, Soße nach Wahl, Aktueller Belag, Salatbar  18.90	TAGESGRILL, Soße nach Wahl, Aktueller Belag, Salatbar  18.90	TAGESGRILL, Soße nach Wahl, Aktueller Belag, Salatbar  18.90	TAGESGRILL, Soße nach Wahl, Aktueller Belag, Salatbar  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...



...and identify balanced nutrition.