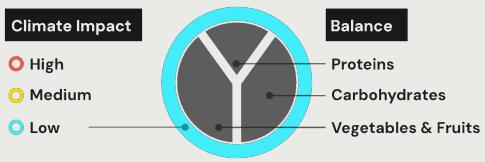
# Bluefactory | Mycelium
# Menu du midi
# 14. to 20.04.2025

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

| | Monday | Tuesday | Wednesday | Thursday | Friday |
|---|---|---|---|---|---|
| Green House | Spaghetti all'arrabbiata, Chili-Tomatensauce, Gegrillte Artischocken und... 14.00 | Focaccia handwerklich, Gefüllt mit gegrilltem Gemüse, Hausgemachtes Tomaten-Chutney 14.00 | Frühlingsrollen mit Gemüse, Kantonesischer Reis, Bohnensalat mit Zitrusfrüchten 14.00 | Rösti-Kroketten, Gefüllt mit Frischkäse, Gurkensalat mit Kürbiskernen 14.00 | 14.00 |
| Market Place | Gruyère-Salat, Grün, Tomaten, Gruyère, Ei, Kandierter und gegrillter Speck, Brotscheiben, Tages-. 16.90 | Hausgemachter Garnelencocktail, Grüner Salat, Toast mit Knoblauch, Frische Früchte,... 17.90 | Cordon bleu vom Schwein, Butterhörnchen, Grüne Bohnen mit Zwiebeln, Zitronen Mayon-... 17.90 | Kabeljaufilet nach Bordeaux-Art, Kreolischer Langkornreis, Gebratene Pilze mit Basilikum, Tages-.. 17.90 | 16.90 |
| Chef's special | Tages-ASADO, Frisches Poulet mit Limettenmarinade, Chimichurri, Südamerikanische... 18.90 | Tages-ASADO, Gekochtes ganzes Schweinekotelett, Chimichurri, Südamerikanische... 18.90 | Tages-ASADO, Marinierter und gegrillter Fisch, Chimichurri, Südamerikanische... 18.90 | Tages-ASADO, Rinderbrust lang gekocht, Chimichurri, Südamerikanische... 18.90 | 16.90 |

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.