

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

06. to 12.01.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Luya Korma, mit Gemüse, Basmatireis 14.00 🌱 🚫🥛	Penne Veganuary, Bolognese mit Pilzen, Kohlmarinade 14.00 🌱 🚫🥛	Hummus Bowl mit, Tempura aus Blumenkohl, Spinatsprossen in Vinaigrette, Geröstete... 14.00 🌱 🚫🥛 🚫🌾	Frittata aus Wintergemüse und Kartoffeln, Kräutersoße, Salatbar 14.00 🌱 🚫🥛 🚫🌾	Haus Tätschli, Pilze, Gemüse der Saison 14.00 🌱 🚫🥛
Market Place	Gegrillte Lammkoteletts, Linsensalat mit Saft, Tagessuppe 18.90 🌾 🚫🥛	Gegrilltes Putenschnitzel, Chicorée-Salat mit Orange, Tagessuppe 16.90 🌾 🚫🥛	Frühlingsrollen mit Rindfleisch, Erdnuss- und Ingwersauce, Shiitake-Salat mit Radieschen, Tages... 16.90 🌱 🌾	Schnitzel vom Schweinefilet, Wintersalat, Suppenbar 18.90 🌾 🚫🥛	Gegrilltes Rinder-Rumpsteak, Saisonaler Salat und Rucola, Suppenbar 18.90 🌾
Chef's special	Gegrillte Minutengarnelen, Aktuelle Beilage, Gemüse der Saison, Salatbar 16.90 🌾 🚫🥛	Fischfilet nach Ankunft, Aktuelle Beilage, Gemüse der Saison, Salatbar 16.90 🌱 🚫🥛	Moules marinières (Miesmuscheln), Aktuelle Beilage, Gemüse der Saison, Salatbar 16.90 🌾	Paëlla auf spanische Art, Aktuelle Beilage, Gemüse der Saison, Salatbar 16.90 🌾 🚫🥛 🚫🌾	Seehecht auf Marinière-Art, Aktuelle Beilage, Gemüse der Saison, Salatbar 16.90 🌱

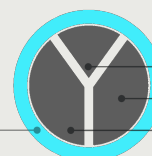
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

- 🔴 High
- 🟡 Medium
- 🟢 Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.