

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

03. to 09.06.2024

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Tarte tatin mit karamellisiertem Chicorée, Kopfsalat in Vinaigrette, Serviert... Medium 12.00	Grüner und weißer Spargel, Auf italienische Art, Olivenöl, Parmesan, Walnüsse, Rucola Medium Vegetarian 12.00	Blumenkohlkräpfen, Tempura, Tandoori-Joghurtsauce, Gegrillte Grapefruit Medium Vegetarian 12.00	Gebratene Süßkartoffeln nach Jerusalemer Art, Granatapfel, Spinatsprossen Medium Vegetarian Vegan No Alcohol 12.00	Selbstgemachte Veggie-Bowl, aktuelle Hülsenfrüchte, Feta, Artischocken, Spinat.. Low Vegetarian Vegan 12.00
Market Place	Gegrilltes Geflügelschnitzel, Pfeffer- und Zitronensoße, Bulgur mit Basilikum,... Medium 16.90	Lamm-Confit nach Freiburger Art, Hausgemachtes Kartoffelpüree, Grüne Bohnen mit Zwiebeln High Vegetarian 18.90	Rindfleisch-Moussaka mit Auberginen, Sahne, Knoblauch, Gewürze, Zwiebelsprossen High 18.90	Schweinerack mit Zwiebeln, Slow Cooking, Gebratener Reis mit Tomate, und Paprika High Vegan No Alcohol 18.90	Vegetarisches Couscous mit Saisongemüse, Handwerkliche Brühe Harissa,... High 18.90
Chef's special	Spaghetti aus frischen Tomaten, Sauté aus Meeresfrüchten, Aktuelles Gemüse High No Alcohol 16.90	Spaghetti aus frischen Tomaten, Aktuelles Gemüse, Sauté aus Meeresfrüchten High No Alcohol 16.90	Spaghetti aus frischen Tomaten, Aktuelles Gemüse, Sauté aus Meeresfrüchten High No Alcohol 16.90	Spaghetti aus frischen Tomaten, Aktuelles Gemüse, Sauté aus Meeresfrüchten High No Alcohol 16.90	Spaghetti aus frischen Tomaten, Aktuelles Gemüse, Pesto, Salat vom Buffet Low No Alcohol 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.