

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

10. to 16.06.2024

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

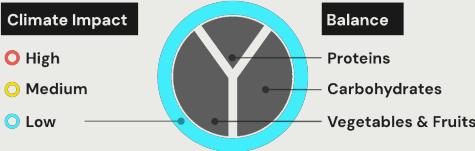


	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Rote Paprika gefüllt mit Getreide, Und mit Erbsen, Hausgemachte Tomatensauce mit Basilikum 12.00	Saisonale Quiche mit Mangoldkoteletts, Geschroteter Feta Käse, Spinat und Spargel 12.00	Orientalische Mezze, Kandierter Fenchel mit Zitrone, Auberginenkaviar, Artischockenpüree 12.00	Linguine verdura, Erbsen, Kresse, Gebratene Zucchini mit Oregano, Hausgemachtes Basi... 12.00	Gelbes Tofu-Curry, Kardamom Basmatireis, Edamame und Thai-Basilikum, Knackige... 12.00
Market Place	Gebratene Zucchini in Streuseln, Weizenschrot, Coulis aus roten Paprikaschoten,... 16.90	Zürcher Schweinegeschnetzeltes, Pilze und Sahne, Rösti mit Butter,... 16.90	Traditionelles Brathähnchen, Kochsaft, Gebratene Pommes Grenailles mit Rosmarin,... 16.90	Rindfleischbällchen, auf Freiburger Art, Hausgemachte Pommes frites, Chicorée Müllerin... 16.90	Knuspriges hausgemachtes Putenfilet, Selbstgemachte Samurai-Sauce, Pasta... 16.90
Chef's special	Gebratener Reis Mais und Erbsen, Mazedonien aus Ei und Blumenkohl, Honig, Soja und Koriander,... 14.90	Forellenfilet Tandoori, Joghurtsoße, Kantonesischer Reis, Blumenkohl mit Gewürzen, Salat vom... 14.90	Forellenfilet Tandoori, Joghurtsoße, Kantonesischer Reis, Blumenkohl mit Gewürzen, Salat vom... 14.90	Forellenfilet Tandoori, Joghurtsoße, Kantonesischer Reis, Blumenkohl mit Gewürzen, Salat vom... 14.90	Forellenfilet Tandoori, Joghurtsoße, Kantonesischer Reis, Blumenkohl mit Gewürzen, Salat vom... 14.90

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.