

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

24. to 30.06.2024

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Klassische Pinsa Romana, Caponata Siciliana, Ruccola, Jalapeños pesto 12.00	Saisonales Omelett, Mit Frühlingsgemüse, und Schnittlauch, Mesclun des Tages und Haselnüsse 12.00	Saisonale Ravioli, Mandelsoße, und Orangenschalen, Rucola und Parmesankäse 12.00	Freiburger Serac, Mit Kräutern mariniert und gegrillt, Neukartoffeln, Karottenspieß 12.00	Zucchini-Muffins, Und Kürbiskerne, Salat und Haselnusskrokant, Miso... 12.00
Market Place	Regionale Bratwurst, Kandierte Zwiebelsoße, Hausgemachtes Kartoffelpüree, Grüne und... 16.90	Gegrilltes Thunfischmedaillon, Hausgemachtes Paprikacoulis, Traditionelles Risotto, Ratatouille... 16.90	Vegetarisches Chili sin carne, Gemüse, Kidneybohnen, Hausgemachter Maiskuchen, Weißer... 16.90	Hausgemachte Focaccia, auf italienische Art mit Basilikumgeschmack,... 16.90	Barschfilets in Bierteig, Hausgemachte Tartarsauce, Hausgemachte Pommes... 16.90
Chef's special	Burrito loco-loco pulled planted, Koriander, Mais, Ananas, Salat, Bohnen, Gebratene... 14.90	Burrito loco-loco pulled planted, Koriander, Mais, Ananas, Salat, Bohnen, Gebratene... 14.90	Burrito loco-loco pulled planted, Koriander, Mais, Ananas, Salat, Bohnen, Gebratene... 14.90	Burrito loco-loco pulled planted, Koriander, Mais, Ananas, Salat, Bohnen, Gebratene... 14.90	Burrito loco-loco pulled planted, Koriander, Mais, Ananas, Salat, Bohnen, Gebratene... 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.