

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

01. to 07.07.2024

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Gegrillter Brokkoli, Quinoa mit Cashewnüssen, BBQ-Sauce mit Datteln, Crunchy aus... 12.00	Landsaladine, Pochiertes Ei, Croutons, Gruyère, Tomaten, Spinat und hausgemachte... 12.00	Handwerkliches Blätterteiggebäck, mit frischen Pilzen, Kräuterrahmquenelle, Mischung aus... 12.00	Dahl aus Korallenlinsen, mit Kokosmilch und Gewürzen, Basmati und Spinat, Gegrillte Orange mit... 12.00	Rigatoni Pesto Pistazie, Mozzarella-Butterflönne, Hausgemachtes... 12.00
Market Place	Putensteak, mit Gemüse der Saison, Weißer Reis mit Erbsen, Zwiebelkraut und Mandeln, Menü... 16.90	Rindsgeschnetzeltes aus der Schweiz, Zitronengras und Ingwer,... 16.90	Tagliatelle mit Krevetten, Hausgemachte Tomaten-Sahne-Sauce,... 16.90	Vegetarisches Pad Thai, Limette und Erdnüsse, Gemüse, Tofu, Nudeln, Frühlingzwiebeln und... 16.90	Hähnchenbrust Schweiz, nach ungarischer Art, Paprika, Sauerrahm, Reis und Weißkohl,... 16.90
Chef's special	Tintenfisch alla Gallega, Traditionelles Tintenfischrezept, aus Galizien, Kartoffeln und... 14.90	Tintenfisch alla Gallega, Traditionelles Tintenfischrezept, aus Galizien, Kartoffeln und... 14.90	Tintenfisch alla Gallega, Traditionelles Tintenfischrezept, aus Galizien, Kartoffeln und... 14.90	Ganzer Blumenkohlbraten, Mit Erdnuss mariniert, Frische Udon-Nudeln,... 14.90	Tintenfisch alla Gallega, Traditionelles Tintenfischrezept, aus Galizien, Kartoffeln und... 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.