

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

15. to 21.07.2024

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Traditionelle Spanakopita, Griechische Tarte mit Spinat und Feta, Mesclum aus jungen... 12.00	Ei auf indische Art, Currysauce und Kokosmilch, Weißer Reis, Biryani-Gemüse 12.00	Saisonale Ravioli, Jungfernsauce mit Zitrusfrüchten, Emulsion mit frischem Basilikum,... 12.00	Tortilla auf spanische Art, Eier, Zwiebeln, Kartoffeln, Rote Paprika, Salatbouquet 12.00	Gefüllte Paprika mit Couscous, mit Gemüse der Saison, Weißer Reis Pilaf mit Thymian, Selbst... 12.00
Market Place	Kandierte Entenkeule, Orangen-Honig-Sauce, Basmati-Reis,... 16.90	Gegrilltes Saiblingsfilet, In Kräuterkruste, Limettensauce, Bratkartoffeln,... 16.90	Slow Cooking Lamm-Mechouis, Couscous mit Brühe und Trockenerfrüchten, Zucchini... 16.90	Garnelen auf Armoricaine-Art, Tomate, Chili, Petersilie, Reis mit Zwiebeln und Weißwein, Salad... 16.90	Florentiner Parpadelle, Rahmsauce und Spinat, Parmesanknusper,... 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.