

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

14. to 20.07.2025

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

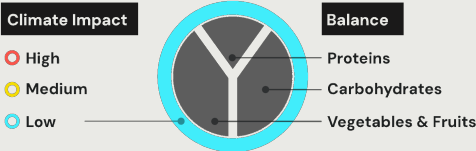


	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Bulgur-Salat mit Brokkoli und Rote Beete, Ziegenfrischkäse, Karamellisierte Kürbiskerne,... 15.00	PPDA (Pasta Pesto De Alicante), Tagesteigwaren und Prikapesto, Gegrillte Zucchini und... 15.00	Quorn-Geschnetzeltes nach Zürcher Art, Reispilaf, Blumenkohl mit Kurkuma und... 15.00	Blätterteigkuchen mit Gemüse aus Südfrankreich, Knoblauch und Petersilie, Ricotta... 15.00	Kichererbsen Curry, Mariniertes und gebratenes Gemüse, Spiegeleier, Salatbar 15.00
Chef's special	Lachsfilet-Crumble, Gemüse nach provenzalischer Art, Orangen-Honig-Sauce,... 18.90	Pouletfilet à la diable (scharfe Soße nach französischer Art), Lyoner Kartoffeln, Tomate nach... 18.90	Hausgemachte Cordon Bleu, Hausgemachte Pommes frites, Mayonnaise mit grünem Pfeffer,... 18.90	Burrito mit würzigem Rindfleisch, Kreolischer Reis, Süßkartoffel, Limette, Prikaprika und Bohnen,... 18.90	Pulpo a la gallega, Kartoffeln mit Petersilie, Iberischer Salat, Salatbar 18.90

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.