

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

13. to 19.01.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Blumenkohl roots, Beluga-Linsen, Roots-Soße, Pickles aus roten Zwiebeln    14.00	Thai Tofu, "Coco-caca" Soße, Gebratenes frisches Gemüse, Basmati Fairtrade   14.00	Gebratene Nudeln Mycelium, Pilze und Gemüse, Erdnüsse geschält, geröstet   14.00	Tofu auf japanische Art, Klebreis & Nori, Edamame mit Fleur de Sel (Salz), Korian- der & Sesam   14.00	Spaghetti "vega- nara", Mit frischem Gemüse, Basi- likum-Öl   14.00
Market Place	Schwarze Blutwurst, Butterhörnchen, Blattspinat, Salatbar  16.90	Gebratene Nierchen mit Vinai- grette, Kartoffel- gratin, Vichy-Karot- ten, Salatbar   18.90	Kutteln nach Milanese-Art, Knoblauchbrot, Kartoffeln mit Petersilie, Salatbar  16.90	Geschmorte Schweinshaxe, Tagliatelle mit Butter, Glasierter Rosenkohl, Salatbar  16.90	Geschmorter Schweinefuß, Kartoffelpüree mit Kürbis und Rosmarin, Gebratene Pilze,...  16.90
Chef's special	Risotto des Tages „Forestier“ (Wald), Gebratene Pilze, Salatbar   16.90	Risotto des Tages „Schrimpseli“, Marinierte Garnelen, Salatbar  17.90	Risotto des Tages „Meuuuh“, Tail- ladiertes Rinder- bavette, Salatbar   18.90	Risotto des Tages „Glugoululou“, Pic- cata von Putenbrust, Salatbar   16.90	Risotto des Tages „Cochon qu'il est bon“ (Schwein ist gut), Gebratener Markknochen, Salat-..  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...

Climate Impact

- High
- Medium
- Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.