

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

22. to 28.07.2024

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Makkaroni aus dem Chalet, Mit Bergkäse, Lauch, Kartoffeln, Frischer Spinat, Und all die Liebe des...  12.00	Sommerliche Quiche, Mit Gemüse der Saison, Hüttenkäse mit Basilikum,...  12.00	"Eventail" von gegrilltem Sommergemüse, Green oil "Roots", Karamellisierte Kürbiskerne,...   12.00	Rührei auf spanische Art, Concassé aus frischen Tomaten, Gebratene Zwiebeln, Brot mit...  12.00	Hausgemachtes vegetarisches Pad Thai, Gebratene Reismudeln, Pak Choi mit Knoblauch,...   12.00
Market Place	Italienische Caprese, Tomatensorten der Saison, Mozzarella buffala, Gressini hausgemacht, Suppe.  16.90	Roastbeef bei niedriger Temperatur gegart, Hausgemachte Tartarsauce, Pommes...   16.90	Smoked chicken grill, Huhn und geräucherter Speck Schweiz, Grüner Linseneintopf, mit...   16.90	Lasagne Mycelium, Mit Schweizer Rindfleisch und Pilzen, Waldsaft mit sehr wilden Kräutern,...  16.90	Paniertes Schweineschnitzel "BlueGranola", Hausgemachte Mayonnaise des...  16.90

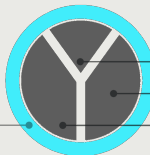
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

- High
- Medium
- Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.