

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

29.07 to 04.08.2024

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

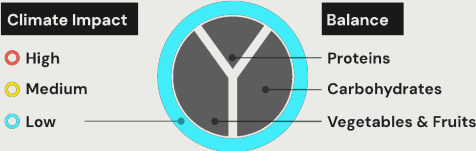


	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Tikka Masala, Basmati mit Kokos und Sesam, Hausgemachte Pickles, Joghurt mit Korian-... 12.00	Palak Paneer, Gedämpfte Basmati mit Mango, Frischer Granatapfel, Korian-der, Geröstete Man-... 12.00	Dahl aus Korallenlin- sen, Mit Kokosmilch, Schwarze Bohnen, „Aladin“-Reis, Pa- padum 12.00	Feiertag 12.00	Quinoa mit Kreuzkümmel 12.00
Market Place	Chicken Biryani, Bas- mati-Reis, Schweizer Poulet und Auberginen, Raïta, Minze und Granat-... 16.90	Levante Bowl, Kartof- feln mit indischen Gewürzen, Haus- gemachter Hummus mit Tahin, Rindfleisch-... 16.90	Vindaloo aus Gar- nelen, Ouistiti Bas- matireis, Spinat- sprossen, Geröstete Mandeln, Und alle... 16.90	Feiertag Punkt schluss 16.90	Mit Tomaten und Kokos 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.