

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

19. to 25.08.2024

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Royale Caprese, Schweizer Tomaten, Mozzarella, Hausgemachtes Basilikum-Coulis, Crosti-..  12.00	Gemüsecurry auf thailändische Art, Reis mit Jasmin, Kokos-Curry-Cashew-Korian-...  12.00	Frühlingsrollen mit Gemüse, Hausgemachte süß-saure Soße, Chinakohl mit Sesam  12.00	Parmigiana di melanzane, Auberginen-gratin mit Tomate, Saladine auf italienische Art   12.00	Tortilla auf spanische Art, Kartoffeln, Zwiebeln und Eier, Salatbuffet als Geschenk  12.00
Market Place	Baskisches Poulet mit Sommergemüse, und Oliven, Ebly-Weizen mit Kräutern, Tagessalat,..   16.90	Cordon bleu Tradition, Viertel gelbe Zitrone, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Mesclun mit Vinai-...  16.90	Lachstartar, Mit exotischen Aromen, Sommersalat, Gegrilltes Brot, Tagessalat oder...  16.90	Beignets von Barsch und Zander, Traditionelles Risotto, Tartarensauce, Gebratene Zucchini mit...  16.90	Mit Portwein aromatisierte Melone und Rohschinken, Kirschtomaten und Rucola, Haus...  16.90
Chef's special	Garnelen auf provenzalische Art, Mariniert und gegrillt, Hausgemachte Pommes frites, Ratatouil-..  16.90	Garnelen auf provenzalische Art, Mariniert und gegrillt, Hausgemachte Pommes frites, Ratatouil-..  16.90	Garnelen auf provenzalische Art, Mariniert und gegrillt, Hausgemachte Pommes frites, Ratatouil-..  16.90	Garnelen auf provenzalische Art, Mariniert und gegrillt, Hausgemachte Pommes frites, Ratatouil-..  16.90	Garnelen auf provenzalische Art, Mariniert und gegrillt, Hausgemachte Pommes frites, Ratatouil-..  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.