

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

18. to 24.08.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Beignets aus frischem Gemüse, Blumenkohl und Brokkoli, Gewürzmayonnaise,...   15.00	Vegane Klößchen nach "Yquéhà-Art", Pommes frites, Schnittlauch-Sahne-sauce, Erbsen und...   15.00	Vegetarische Lasagne, Kräftiger brauner Saft, Gebratene Tomate, Salatbar – Suppe   15.00	Polenta Bramata mit sautierten Pilzen, Hausgemachtes Tomatenkonfitt, Salatbar – Suppe    15.00	Hausgemachte Parmigiana, Salatbar – Suppe   15.00
Chef's special	Poulet mit Ingwer und Ananas gebraten, Jasminreis, Gemüse nach thailändischer Art,...    18.90	Spare Ribs, Schweinefleisch aus der Region, Country-Kartoffeln, BBQ-Soße, Gemüse- und...   18.90	Ceviche aus Kabeljaufilet, Knoblauchtoast, Avocado, Limettencreme, Salatbar – Suppe   18.90	Hausgemachte Hähnchen-Nuggets „Louisiane“, Kartoffeln, Hausgemachte...   18.90	Tintenfischringe, Cremiger Venere-Reis, Karotten-Kohl-Salat, Sriracha- Soße,...   18.90

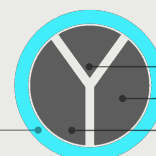
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

-  High
-  Medium
-  Low



Balance

-  Proteins
-  Carbohydrates
-  Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.