

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

25. to 31.08.2025

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

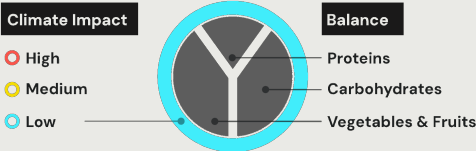


	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Quinoa mit Olivenöl, Avocado, Tomaten und Zwiebeln, Brokkoli und Trockenfrüchte, Salatbar...   15.00	Bauernsalat aus Gruyère, Kartoffeln, hartgekochtes Ei, Tomaten, Gruyère und Zwiebeln, Salatbar...  15.00	Gemüsequiche, Lauch, Käse, Sahne, Geröstete Haselnüsse, Salatbar oder Suppe  15.00	Griechischer Salat mit Falafel, Brot, Feta, Paprika, Oliven, Salatbar oder Suppe  15.00	Freiburger Tofu-Nudeln, Frische Spinatsprossen, Salatbar oder Suppe  15.00
Market Place	Paniertes Schweineschnitzel, Zitronenmayonnaise, Erbsen und Karotten,...  18.90	Gebratenes Poulet mit Honig und Senf, Kartoffeln mit Rosmarin, Karottensalat, Salatbar oder Suppe   18.90	Bagel mit Räucherlachs, Tomaten und Frischkäse mit Dill, Linsensalat, Salatbar oder Suppe  18.90	Thailändisches Poulet mit rotem Curry, Jasminreis, Pak Choi mit Knoblauch, Salatbar...   18.90	Garnelen nach Armoricaine-Art, Lyoner Kartoffeln, Salatbar oder Suppe  18.90
Chef's special	Pariser Entrecôte vom Schweizer Rind, Butter „Café de Paris“, Frische Pommes frites, Salatbuf-...  28.90	Pariser Entrecôte vom Schweizer Rind, Butter „Café de Paris“, Frische Pommes frites, Salatbuf-...  28.90	Pariser Entrecôte vom Schweizer Rind, Butter „Café de Paris“, Frische Pommes frites, Salatbuf-...  28.90	Pariser Entrecôte vom Schweizer Rind, Butter „Café de Paris“, Frische Pommes frites, Salatbuf-...  28.90	Pariser Entrecôte vom Schweizer Rind, Butter „Café de Paris“, Frische Pommes frites, Salatbuf-...  28.90

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.