

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

23. to 29.09.2024

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Hausgemachte Gemüse-Pakora, Tempura-Teig des Tages, Sauce auf indische Art 12.00	Indische Bowl mit Gemüse und Mais, Cheddar-Käse und Naan 12.00	Dahl aus Korallenlinsen, Mit schwarzen Bohnen, Weißer Reis, Papadum 12.00	Aloo Gobi, Kichererbsen, Blumenkohl, Currykartoffeln 12.00	Grünes Curry mit Gemüse und Linsen, Mit indischer Kokosmilch 12.00
Market Place	Grünes Hühnercurry auf Thai-Art, Scharf, Limette, Basmati mit Zimt, Würziger Spinat,... 16.90	Vindaloo-Schwein, Schweinegeschnetzeltes mit Curry, Basmati-Reis, Thai-Basilikum,... 16.90	Lamm Tikka Masala, Lammfleischbällchen mit Gewürzen, Tomate und Koriander,... 16.90	Rindfleisch Panang Curry, Gedämpfte parfümierte Basmati, Mango-Chutney, Tagessalat oder... 16.90	Seelachscurry, Timbale mit indischem Reis, Kandierter Auberginen mit Gewürzen, Tages... 16.90
Chef's special	Tagliata aus Rindfleisch, Rucola und Balsamico-Essig, Spaghetti mit Knoblauch und Pfeffer... 18.90	Tagliata aus Rindfleisch, Rucola und Balsamico-Essig, Spaghetti mit Knoblauch und Pfeffer... 18.90	Tagliata aus Rindfleisch, Rucola und Balsamico-Essig, Spaghetti mit Knoblauch und Pfeffer... 18.90	Tagliata aus Rindfleisch, Rucola und Balsamico-Essig, Spaghetti mit Knoblauch und Pfeffer... 18.90	Pferde steak, Spaghetti mit Knoblauch und Pfeffer, Spinat auf italienische Art, Tages... 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...



...and identify balanced nutrition.