

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

30.09 to 06.10.2024

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

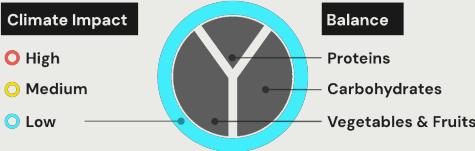


	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Bowl auf italienische Art, Caponata Siciliana, Croûtons mit Knoblauch und Kräutern, Frische...  12.00	Bowl auf japanische Art, Omelette mit Soja, Marinierter Kohl, Honigsoße, Knackiges Gemüse,...   12.00	Country Bowl, Macaroni mit Bergkäse, Gedämpfter Lauch, Karamellisierte Äpfel  12.00	Latino-Bowl mit Quinoa, Gegrillter Kürbis, Kokosbohnen, Gekochtes Ei in Soße    12.00	Paella de verduras, Vegetarisch, Gemüse und Zitrone, Tofu, Safran und Petersilie    12.00
Market Place	Pollo al limone, Gegrilltes Pouletschnitzel mit Limetten, Caponata mit Petersilie, Oliven...    16.90	Asado Gaucho, Geschmorte Rinderbrust, Argentinische Art, Zwiebeln, Gemüse, Gegrilltes...  16.90	Handgemachte Ceviche, Thunfisch und Lachs, Tomaten, Chipotle, Paprika, Avocado, Eis-...  16.90	Poulet Jerusalem mit Zaatar, Bulgur mit Orangen, Rote-Bete-Püree mit Joghurt, Trauben und...   16.90	Paella, Traditionelles Rezept, Gemüse und Zitrone, Krustentiere, Tagessuppe oder -salat    16.90
Chef's special	Entenbrust rosa mit Orangenglasur, Venerierter Reis Surchoix, Melange aus grünem Gemüse,...   18.90	Entenbrust rosa mit Orangenglasur, Venerierter Reis Surchoix, Melange aus grünem Gemüse,...   18.90	Entenbrust rosa mit Orangenglasur, Venerierter Reis Surchoix, Melange aus grünem Gemüse,...   18.90	Entenbrust rosa mit Orangenglasur, Venerierter Reis Surchoix, Melange aus grünem Gemüse,...   18.90	Entenbrust rosa mit Orangenglasur, Venerierter Reis Surchoix, Melange aus grünem Gemüse,...   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.