

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

29.09 to 05.10.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Falafel natur und Rote Beete, Orientalischer Salat mit Joghurtsauce, Gemüsepfanne mit...   15.00	Risotto mit Kürbis und Pilzen, Getrocknete Tomaten, Rucola, Suppe oder Salat des Tages   15.00	Geschmorte grüne Linsen, Wurzel Gemüse geröstet, Kräuteröl mit Limette, Suppe oder...    15.00	Vegetarischer Wrap nach mexikanischer Art, Mais, Banane, Reis, Ananas, Ei, Rote Bohnen...   15.00	Vegetarischer Croque Monsieur, Überbacken mit Bechamelsauce, Vegetarische Wurst,...  15.00
Market Place	Poulet au „panier“ – das Original, Mit Senf und Gewürzen, Pommes frites und Karotten, Suppe oder Salat..  18.90	Makkaroni aus der Chalet, Wurstwaren aus La Borne, Apfelkompott, Gebratene Zwiebeln,...  18.90	Paella "Meister Gora", Meeresfrüchte und Poulet, Gemüse und Zitronenschnitt, Suppe...   18.90	Pad Thai mit Poulet, Gebratene Reisnudeln mit Poulet, Asiatisches Gemüse, Hühnerbrühe, Suppe...    18.90	Tintenfischringe, Tartarsauce, Kartoffeln, Suppe des Tages, Salatbuffet  18.90
Chef's special	Rehragout mit Preiselbeeren, Botzi-Birne, Geschmortes Rotkraut,...  24.90	Rehragout mit Preiselbeeren, Botzi-Birne, Geschmortes Rotkraut,...  24.90	Rehragout mit Preiselbeeren, Botzi-Birne, Geschmortes Rotkraut,...  24.90	Rehragout mit Preiselbeeren, Botzi-Birne, Geschmortes Rotkraut,...  24.90	Rehragout mit Preiselbeeren, Botzi-Birne, Geschmortes Rotkraut,...  24.90

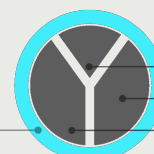
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

- High
- Medium
- Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.