

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

14. to 20.10.2024

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Spaghetti al dente, All'arrabbiata, Gebratenes Gemüse der Saison   12.00	Chili sin carne, Kreolischer Reis, Tomaten, Gemüse, Mais und schwarze Bohnen   12.00	Herbstsaladine, Warmer Ziegenkäsetoast mit Honig, Kastanien und gebratener Kürbis  12.00	Tortilla auf spanische Art, Eier, Kartoffeln, Zwiebeln, Toastbrot und Salat auf dem Teller  12.00	Wald-Croustade, Pilze, Balsamico und Zwiebeln, Creme mit Wildkräutern  12.00
Market Place	Schweizer Brathähnchen mit Saft, Pommes frites, Karottentduett mit Schnittlauch, Tagessuppe...  16.90	Geschmortes Osso Buco vom Schweizer Schwein, Kartoffelgratin, Melange aus Saisongemüse,...  16.90	Munich Food, Brezel und Currywurst, Coleslaw-Salat, Tagessuppe oder -salat  16.90	Blätterteig-Empanadas, Schweinefleisch-Paprika-Schnetzelfleisch, Grüne...  16.90	Lamm mit orientalischem Curry, Bulgur mit Orangen, Glasierter Fenchel mit Gewürzen,...   16.90
Chef's special	Pasta del mare, Spaghetti mit Meeresfrüchten, Tomatencoulis mit Kräutern, Tages...   16.90	Pasta del mare, Spaghetti mit Garnelen, Soße mit kleinem Gemüse, Tagessuppe oder...   16.90	Pasta del mare, Penne rigate und gebratener Seelachs, Italienische Soße, Tagessuppe oder...   16.90	Pasta del mare, Hausgemachte Fischlasagne, Panaché aus frischem Fisch, Tagessuppe oder...  16.90	Pasta del mare, Hausgemachte Fischlasagne, Panaché aus frischem Fisch, Tagessuppe oder...  16.90

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.