

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

21. to 27.10.2024

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

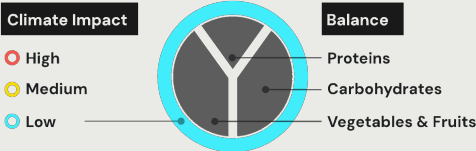


	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Gebratener Moschuskürbis Wald, Weiße Quinoa, mit Herbstgeschmack  12.00	Griechischer Fladen, Pita-Brot, Spinat, Feta, Paprika und Salat  12.00	Sushi day, Gurke, japanisches Omelett, Rettich, Avocado, Edamame  12.00	Rösti-Kroketten, mit Frischkäse, Rosenkohl und Zwiebelkompott  12.00	Veganes Tartar Green Mountain, Toast und Balsamico, Tagessalat  12.00
Market Place	Rindfleischbällchen auf schwedische Art, Kartoffelpüree, Erbsen, Preiselbeerkon-...  16.90	Gnocchi alla sal-siccia, Fenchel, Oregano, Selbst-gemachte Tomaten-soße, Tagessuppe...  16.90	Sushi day, Tempura-Garnelen, Lachs, Soja, Edamame, Avocado, Philadelphia,...  16.90	Gelbe Pouletbrust, mit Pilzen, Reis mit Weißwein, Geschmorter Rotkohl, Tagessuppe oder...  16.90	Rotbarschfilet Murat, Frische Artischocken, Krocketkartoffeln, Tagessuppe oder -salat  16.90
Chef's special	Rehpfeffer oder Hirschschnitzel, Wild in Freiheit, Baden-Badener Soße,...  18.90	Rehpfeffer oder Hirschschnitzel, Wild in Freiheit, Baden-Badener Soße,...  18.90	Rehpfeffer oder Hirschschnitzel, Wild in Freiheit, Baden-Badener Soße,...  18.90	Rehpfeffer oder Hirschschnitzel, Wild in Freiheit, Baden-Badener Soße,...  18.90	Rehpfeffer oder Hirschschnitzel, Wild in Freiheit, Baden-Badener Soße,...  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.