

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

11. to 17.11.2024

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Gruyère-Rösti, Gruyère, Vacherin und Zwiebeln, Essiggurke  14.00	Wok mit Pak-choi und Pilzen, Koriander, Bambus, Weizennudel, Zwiebelblättchen   14.00	Herbstliche Vol-au-vent, Pilz- und Kürbisragout, Glasierte Kastanien   14.00	Bolotarische Spaghetti, Gemüse-Bolognese, Italienische Käsespäne, Rucola  14.00	Hausgemachtes Linsendahl, Gedämpfter Basmatireis, Kokosmilch, Gewürze, Mandeln und...    14.00
Market Place	Marinierte Pouletflügel, Mexikanischer Reis, Bohnen und Mais, Tagessuppe oder -salat    16.90	Gegrilltes Tintenfischsteak à la diable, Süßkartoffeln, Gegrillte Paprika, Tagessuppe oder...   16.90	Schweinekarreebraten, über Nacht gegart, Reis mit Lauch, Kräftiger Saft mit Pfeffer,...  16.90	Gebratenes Poulet nach Louisiana-Art, Kartoffelgratin, Bohnen mit frischen Kräutern,...  16.90	Penne mit norwegischem Lachs, Rahmsauce mit Schnittlauch, Mit roten Früchten aroma...  16.90
Chef's special	LOCO MEXICO, Fisch auf mexikanische Art, Avocado, Chimichurri, Chilischoten, Ko...  16.90	LOCO MEXICO, Geschnetztes von der Schweineschulter, Avocado, Creme, Mais, Philadelphia,...  16.90	LOCO MEXICO, Pouletschnitzelchen mit Ananas, Karamellisierte Zwiebeln, Salsa El...   16.90	LOCO MEXICO, Thunfisch mit Tomate, Püree aus roten Bohnen, Chimichurri rev...  16.90	LOCO MEXICO, Rinderhackfleisch mit Gemüse, Creme mit Avocado, Cheddar und...  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.