

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

18. to 24.11.2024

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

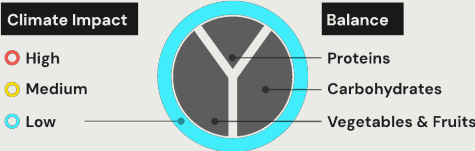


	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	„Ratacheese“ von Herrn Jossi, Ratatouille + Freiburger Vacherin, Eine schmackhafte... 14.00  	Cari aus Kürbis und Linsen, Mit Kokosmilch, Asiatiktok Geschmacksmis-... 14.00   	Lasagne aus frischem Gemüse, Brunnenkresse, Öl aus Kürbiskernen 14.00 	Kruste mit Waldpilzen, Frische Creme mit Liebstöckel, und frische Sprossen 14.00 	Eier „Dubarry“, Gräfin Du Barry 1768, Diablotin 14.00 
Market Place	Traditioneller Papet Vaudois, Kohlwurst AOP, Lauch und Kartoffeln, Senf, Salatbar 16.90  	Pouletgeschnetzeltes nach Zürcher Art, Pilze und Kartoffeln, Panaché aus glasierten... 16.90 	Walliser Raclette, Neue Kartoffeln, Hausgemachte Gemüsepickles, Salatbar 16.90 	Freiburger Hützensuppe, Milch, Hörnchen, Spinat, Soisson, Wurzelgemüse, Brot, Käse,... 16.90 	Jurassischer Toéché, Sankt-Martins-Kuchen mit Kirschwasser, Mit... 16.90 
Chef's special	Soup Bambus Bowl (SBB), Hausgemachte Brühe mit frischem Gemüse, Vegan, Poulet oder... 16.90 	Soup Bambus Bowl (SBB), Hausgemachte Brühe mit frischem Gemüse, Vegan, Poulet oder... 16.90 	Soup Bambus Bowl (SBB), Hausgemachte Brühe mit frischem Gemüse, Vegan, Poulet oder... 16.90 	Soup Bambus Bowl (SBB), Hausgemachte Brühe mit frischem Gemüse, Vegan, Poulet oder... 16.90 	Soup Bambus Bowl (SBB), Hausgemachte Brühe mit frischem Gemüse, Vegan, Poulet 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.