

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

25.11 to 01.12.2024

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Vegan week, Parmentier von Kürbis und Linsen, Junge Triebe   14.00	Vegan week, Poke-Bowl rund um Reis, mit dem Duft von grünem Tee   14.00	Vegan week, Cas-solette mit weißen Bohnen, Crunchy mit Mohn   14.00	Vegan week, Clafoutis aus Moschuskürbis, Vegane Mayonnaise mit weißem Trüffel   14.00	Vegan week, The couscous !, Gemüse, Kichererbsen, Obst und Liebe   14.00
Market Place	Savoyische Rösti, Mit Käse und kandiertem Speck, Hausgemachte ge-bratene Zwiebeln,...   16.90	Nordische Rösti, Ge-bratener Lachs mit Honig und Senf, Krautstielkoteletts in Rahmsauce, Salatbar   16.90	Tiroler Rösti, Bres-saola und Mozzarella, Tomaten-Coulis, Salatbar   16.90	Rösti Galinacea, Pouletfilet mit Ker-bel, Sahneseife, Rosenkohl, Salatbar   16.90	Keltische Rösti, Wildes Wildschwein und keltische Musik, Pilze und Preisel-beeren, Salatbar   16.90
Chef's special	Pasta-Party „QG“, Ravioli oder aktuel-le Nudeln, Auswahl an hausgemachten Soßen, Pecorino,...   16.90	Pasta-Party „QG“, Ravioli oder aktuel-le Nudeln, Auswahl an hausgemachten Soßen, Pecorino,...   16.90	Pasta-Party „QG“, Ravioli oder aktuel-le Nudeln, Auswahl an hausgemachten Soßen, Pecorino,...   16.90	Pasta-Party „QG“, Ravioli oder aktuel-le Nudeln, Auswahl an hausgemachten Soßen, Pecorino,...   16.90	Pasta-Party „QG“, Ravioli oder aktuel-le Nudeln, Auswahl an hausgemachten Soßen, Pecorino,...   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.