

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

27.01 to 02.02.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Marinierte Soba-Nudeln, Knackige Gemüse-Melange, Okara und Edamame   14.00	"Florilège" von Kohl und Kartoffeln, Kräutersoße, Gebratene Zwiebeln    14.00	Hülsenfrüchte "Ranchero", Rote Bohnen mit geschmortem Gemüse, Gegrillter...   14.00	Gemüsepfanne mit frischem Ingwer, Basmati mit 5 Gewürzen, Rettich-pickles und Erdnüsse   14.00	Serpentini alla verdura, Mit Kopfsalat und grünem Gemüse, Salatbar   14.00
Market Place	Hausgemachter Lamm-Couscous, Grieß mit Trauben, Gemüse mit Harissa, Salatbar  16.90	Linguine del mar, Mit Lachs und Fisch (je nach Ankunft), Mariniertes Fenchelgeschnet...  16.90	Focaccia aus Tomate, Mozzarella und Basilikum, Schinken und Pilze, Salatbar   16.90	Hähnchenschenkel Basquaise, Südliches Gemüse und Oliven, Petersilienkartof...   16.90	Hechtquenelle, Kartoffelpüree, Sahnesoße, Salatbar  16.90
Chef's special	Grünes Pouletcurry mit gebratenem Gemüse aus dem Wok, Kokosmilch und Thai-Basilikum, Reis...    18.90	Gegrillte Riesengarnelen, Shiitake und Cashewnüsse, Jasminreis, Salatbar    18.90	Peking-Ente, Gebratene Weizennudeln mit Gemüse, Salatbar   18.90	Karamellisierte Schweinerippchen mit Soja, Kantonesischer Reis, Pak Choi mit...   18.90	Rindfleisch mit Chinakohl und Szechuan-Sauce, Aktuelle Beilagen, Salatbar  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...

Climate Impact

- High
- Medium
- Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.