

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

09. to 15.12.2024

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

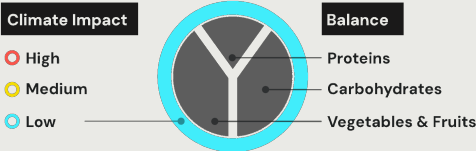


	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Karamellisierte Steckrübe, Und sein Leinsamenstreusel 14.00	Maffé aus Süßkartoffeln, Am Ausschnitt seines Langkorn-reises 14.00	Tausendundeine Karotte, Im Land des Hüttenkäses 14.00	Schwarzwurzelgratin zart begleitet, Pochiertes Ei 14.00	Maki aus marinierten Rüben, Und Rettich mit Shichimi 14.00
Market Place	Rigatoni alla salci-ccia, Tomatensauce und Tessiner Wurst, Salatbar 16.90	Chausson mit Rind-fleisch, Und sein süßes Gemüse, Kräftiger Saft mit Zitronenthymian,.. 16.90	Zwischen Land und Meer, Bao bun oder Garnelen japanisch-er Art, Nudeln mit Gemüse, Salatbar 16.90	Pouletgeschnet-zeltes mit Pilzen, Kreolischer Reis, Gegrilltes, mariniertes Gemüse,.. 16.90	Fischbeignets, Haus-gemachte Tar-tarsauce, Pommes frites, Salatbar 16.90
Chef's special	Meeres-früchte-Spezialität des Tages, Je nach Anlieferung, Salatbar 16.90	Meeres-früchte-Spezialität des Tages, Je nach Anlieferung, Salatbar 16.90	Meeres-früchte-Spezialität des Tages, Je nach Anlieferung, Salatbar 16.90	Meeres-früchte-Spezialität des Tages, Je nach Anlieferung, Salatbar 16.90	Meeres-früchte-Spezialität des Tages, Je nach Anlieferung, Salatbar 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.