

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

15. to 21.12.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Rührei mit getrockneten Tomaten, und frischem Basilikum, Knoblauchtost und Krautsalat, Salat-...  15.00	Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry, Jasminreis mit Kardamom, Brokkoli mit...  15.00 	Blätterteiggebäck mit Wintergemüse, Pilzsauce, Karamellisierte Maronen, Salat- oder..  15.00	Ravioli der Saison, Basilikum-Pesto, Quark mit Schnittlauch, Salat- oder Suppen-...  15.00	Handgemachter Wrap mit Quorn, Weizenfladen, Quorn, Gemüse, Avocado,...  15.00
Market Place	Paniertes Poulet-Schnitzel mit Zitrone, Kartoffeln und Schnittlauchcreme,...  18.90 	Penne mit frischem Lachs, Leichte Sahnesauce mit Dill, Gegrillte Artischocke, Salat-...  18.90	Reife Schweinekotelett am Knochen, Kartoffelgratin, Kürbis und Rosmarin...  18.90	Tandoori-Hähnchenschenkel, Basmatireis mit Kokosnuss und Sesam, Erbsen mit...  18.90	
Chef's special	Gebratenes Entenfilet mit Rosmarin, Karamellisierte Orangensauce, Wildreis,...  24.90 	Gebratenes Entenfilet mit Rosmarin, Karamellisierte Orangensauce, Wildreis,...  24.90 	Gebratenes Entenfilet mit Rosmarin, Karamellisierte Orangensauce, Wildreis,...  24.90 	Gebratenes Entenfilet mit Rosmarin, Karamellisierte Orangensauce, Wildreis,...  24.90 	Gebratenes Entenfilet mit Rosmarin, Karamellisierte Orangensauce, Wildreis,...  24.90 

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.