

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

03. to 09.02.2025

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

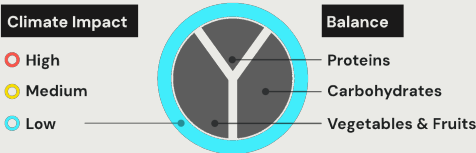


	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Ravioli der Saison, Kerbelrahmsauce, Rucola und Parmesan  14.00	Quiche mit Gemüse, Zwiebeln, Walnüssen und Lauch, Karottensalat mit Orangen  14.00	Tajine mit Kichererbsen, Karotten, Auberginen und Rosinen, Gemüsebrühe   14.00	Panini Caprese Tomate, Mozzarella, Salat der Saison  14.00	Tortilla „Meister Gora“, 100% hausgemacht und lecker  14.00
Market Place	Fischbeignets, Gemüse vom Markt, Zitronen-Mayonnaise, Käserisches Risotto, Salatbar  16.90	Geschmorte Kalbsbrust, Polenta Brämata, Lauchschatten, Salatbar  16.90	Bouillabaisse „Tradition“ (Fischsuppe), Kartoffeln mit Petersilie, Karotten und Fenchel, Salatbar  16.90	Poulet mit Trauben und Limetten, Grieß mit Olivenöl, Zucchini mit Oregano, Salatbar  16.90	Fischpfanne mit Kokosnuss, Reis mit Gemüse, Salatbar    16.90
Chef's special	Roastbeef Niedrigtemperatur, Pommes frites, Hausgemachte Tartarsauce,...   18.90	Roastbeef Niedrigtemperatur, Pommes frites, Hausgemachte Tartarsauce,...   18.90	Roastbeef Niedrigtemperatur, Pommes frites, Hausgemachte Tartarsauce,...   18.90	Roastbeef Niedrigtemperatur, Pommes frites, Hausgemachte Tartarsauce,...   18.90	Roastbeef Niedrigtemperatur, Pommes frites, Hausgemachte Tartarsauce,...   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...



...and identify balanced nutrition.