

Bluefactory | Mycelium

Menu du midi

10. to 16.02.2025

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



	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Green House	Chili sin carne aus Quorn, Weißer Reis, rote Bohnen und Chilischoten    14.00	Penne mit drei Käsesorten, Karamellisierter Apfel  14.00	Selbstgemachte Chaletsuppe, Nach Belieben... Croutons, Gruyère und Schnittlauch  14.00	Blätterteig mit frischen Pilzen, Kerbel-Karotten-Creme von Mr. Rabbit  14.00	Weizennudeln mit Sesam, Teriyaki-Gemüsepfanne   14.00
Market Place	Kabeljaufilet im Teig, Mayonnaise mit Limetten, Pommes frites, Karotten Lyoner Art, Salatbar   16.90	Schweinefleisch-Secret, Bratkartoffeln aus dem Ofen, Gefüllte hausgemachte...    16.90	Traditioneller Eintopf, Kartoffeln, Petersilie, Wintergemüse und Senf, Salatbar   16.90	Coq au vin „Oma“ (Hahn in Wein), Nudeln mit Olivenöl, Gemüse vom Markt, Salatbar  16.90	In Weißwein pochiertes Schollenfilet, Soße mit kleinem Gemüse, Aktuelles...  16.90
Chef's special	Traditionelles Biryani-Poulet, Koriander und Gewürze, Reis des Tages, Pickles,...    18.90	Indisches Kalbscurry, Joghurt mit Kräutern, Gebratener Blumenkohl, Langkörniger Reis,...  18.90	Hausgemachte Lammhäppchen, Naan Brot, Joghurtsoße, Reis auf indische Art,...  18.90	Fischcurry mit Kokosmilch, Gemüse, Linsen, Reis mit Kardamom, Salatbar    18.90	Handgemachte Samosas mit Rindfleisch, Hausgemachte Soße, Indische...   18.90

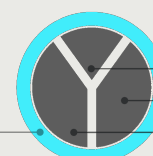
Any changes to individual menu components will be communicated in writing directly at the food counter. If you are unsure about allergens or require further information, you can contact our staff at any time.



Discover the climate impact of meals...

Climate Impact

-  High
-  Medium
-  Low



Balance

- Proteins
- Carbohydrates
- Vegetables & Fruits

...and identify balanced nutrition.