

# Mitarbeiterrestaurant Eldora - Biogen

Montag, 27. Januar	Dienstag, 28. Januar	Mittwoch, 29. Januar	Donnerstag, 30. Januar	Freitag, 31. Januar
<b>SOUP</b> Tagessuppe	<b>SOUP</b> Tagessuppe	<b>SOUP</b> Tagessuppe	<b>SOUP</b> Tagessuppe	<b>SOUP</b> Tagessuppe
<b>2.50</b>	<b>2.50</b>	<b>2.50</b>	<b>2.50</b>	<b>2.50</b>
<b>TRADITIONAL</b> Chicken Sweet and sour mit Ananas und Peperoni Jasminreis Sesam  <i>ca. 635.3 kcal / Poulet: Schweiz</i>	<b>TRADITIONAL</b> Lammspies mit Olivenöl-Kreuzkümmel-Marinade Gurken-Raita Limetten-Couscous Gebackene Zucchini  <i>ca. 536.6 kcal / Lamm: Vereinigtes Königreich Grossbritannien und Nordirland</i>	<b>TRADITIONAL</b> Grosis Hackbraten Rotweinsauce Kartoffelstock Grüne Bohnen  <i>ca. 601.9 kcal / Hackbraten (Rind): Schweiz</i>	<b>TRADITIONAL</b> Gebratene Maispoularde Portweinsauce Nudeln Frühlingsgemüse  <i>ca. 815.5 kcal / Poulet: Frankreich</i>	<b>TRADITIONAL</b> Meerfisch-Knusperli Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat  <i>ca. 749.2 kcal / Fische (Seehecht, Merlan, Seelachs): Südostatlantik</i>
<b>INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50</b>	<b>INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50</b>	<b>INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50</b>	<b>INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50</b>	<b>INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50</b>
<b>GREEN</b> Pilz-Stroganoff Paprikasauce mit Champignons und Essiggurken Spätzli Rotkraut  <i>ca. 670.4 kcal</i>	<b>GREEN</b> Auberginen-Piccata Tomatensauce Weisswein-Risotto Sautierte Zucchini  <i>ca. 611.2 kcal</i>	<b>GREEN</b> Vegetarisches Riz Casimir Plant-based Chicken Currysauce Reis Früchte und Mandeln  <i>ca. 637.3 kcal</i>	<b>GREEN</b> Würziges Shakshuka aus dem Ofen Geröstetes Weissbrot Safranreis mit Datteln und Mandeln Brunnenkresse mit Sumach  <i>ca. 693.7 kcal / Brot: Frankreich</i>	<b>GREEN</b> Kadai Paneer, Bhindi Korma, Aloo Chaat Aubergine mit Kokosmilch Mango-Chutney und Koriander-Raita Chapati-Fladenbrot  <i>ca. 754.7 kcal</i>
<b>INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50</b>	<b>INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50</b>	<b>INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50</b>	<b>INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50</b>	<b>INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50</b>
	<b>LIVE COOKING</b> Fajita "Next" Gerne bereiten wir das Fajita nach ihren Wünschen zu Diverse Dips und Garnituren zur Auswahl Beilage Langkornreis  <i>ca. 801.9 kcal / Poulet: Schweiz</i>		<b>LIVE COOKING</b> Beefburger "Next" Gerne bereiten wir den Burger nach ihren Wünschen zu Beilage Country Cuts  <i>ca. 1650.1 kcal / Burger (Rind): Schweiz, Bun: Schweiz</i>	
	<b>INT CHF 13.00 / EXT CHF 15.00</b>		<b>INT CHF 13.00 / EXT CHF 15.00</b>	
<b>FRESH MARKET</b> Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food	<b>FRESH MARKET</b> Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food	<b>FRESH MARKET</b> Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food	<b>FRESH MARKET</b> Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food	<b>FRESH MARKET</b> Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food
<b>pro 100 Gramm: INT CHF 2.30 / EXT CHF 3.10</b>	<b>pro 100 Gramm: INT CHF 2.30 / EXT CHF 3.10</b>	<b>pro 100 Gramm: INT CHF 2.30 / EXT CHF 3.10</b>	<b>pro 100 Gramm: INT CHF 2.30 / EXT CHF 3.10</b>	<b>pro 100 Gramm: INT CHF 2.30 / EXT CHF 3.10</b>
<b>DESSERT</b> Tagesdessert	<b>DESSERT</b> Tagesdessert	<b>DESSERT</b> Tagesdessert	<b>DESSERT</b> Tagesdessert	<b>DESSERT</b> Tagesdessert
<b>2.50</b>	<b>2.50</b>	<b>2.50</b>	<b>2.50</b>	<b>2.50</b>

Die Menus Traditional und Green beinhalten entweder einen Menusalat oder Suppe oder Dessert.  
Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.