

Mitarbeiterrestaurant Eldora - Biogen

Montag, 16. September	Dienstag, 17. September	Mittwoch, 18. September	Donnerstag, 19. September	Freitag, 20. September
SOUP Tagessuppe	SOUP Tagessuppe	SOUP Tagessuppe	SOUP Tagessuppe	SOUP Tagessuppe
2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
TRADITIONAL	TRADITIONAL 	TRADITIONAL Schweizer Genusswoche	TRADITIONAL  	TRADITIONAL 
Rindgeschnetzeltes Stroganoff Paprikasauce mit Champignons und Essiggurken Spätzli <i>ca. 605.5 kcal / Rind: Schweiz</i>	Gebratene Pouletbrust Kerbelquark Gebackene Süsskartoffeln Zweifarbige Bohnen <i>ca. 488.6 kcal / Poulet: Schweiz</i>	Schweins-Saltimbocca Balsamicojus UrDinkel-Kernotto Wildkräutersalat <i>ca. 585.6 kcal / Schwein: Schweiz</i>	Gyudon Rindfleisch mit Shiitakepilzen Eingelegter Rettich Gemüse Sushi-Reis Gerösteter Sesam <i>ca. 496.3 kcal / Rind: Schweiz</i>	Gebackener Seelachs Rucola-Kartoffeln BIO Zedernkerne Ofen-Gemüse <i>ca. 582.0 kcal / Seelachs: Nordostatlantik</i>
INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50
GREEN	GREEN  	GREEN 	GREEN Schweizer Genusswoche	GREEN 
Kürbis-Gersotto mit mariniertem Feta, Wurzelgemüse und gerösteten Kürbiskernen <i>ca. 783.6 kcal</i>	Grünkohl-Hanf-Falafel im Fladenbrot mit Kräuter-Sojajoghurt, Lattich, süss-saurer Kürbis, fermentierten Preiselbeer-Rotkabis und Brombeeren Gemüsesalat mit Rucola, Minze und Petersilie <i>ca. 737.4 kcal</i>	Röstitaschen mit Frischkäse gefüllt Balsamico-Pilze Geschmorte Peperoni Marinierter Rucola <i>ca. 494.1 kcal</i>	Pizzoccheri mit Lauch, Wirz, Spinat, Karotten, Baumnüssen und Bündner Bergkäse <i>ca. 707.4 kcal</i>	Ravioli mit Käse-Füllung Schnittlauchrahmsauce Reibkäse <i>ca. 710.1 kcal</i>
INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50	INT CHF 8.50 / EXT CHF 11.50
	LIVE COOKING 		LIVE COOKING	
	Rösti-Plausch mit Rauchlachs und Dill-Senf-Sauce oder Solothurner Art mit Schweinsplätzli, Chipolata und Käse oder mit Grillgemüse und Spiegelei <i>ca. 708.8 kcal / Lachs: Norwegen, Chipolata (Kalb, Schwein): Schweiz, Schwein: Schweiz</i>		Fajita "Next" Gerne bereiten wir das Fajita nach ihren Wünschen zu Diverse Dips und Garnituren zur Auswahl Beilage Langkornreis <i>ca. 821.2 kcal / Poulet: Schweiz</i>	
	INT CHF 13.00 / EXT CHF 15.00		INT CHF 13.00 / EXT CHF 15.00	
FRESH MARKET	FRESH MARKET	FRESH MARKET	FRESH MARKET	FRESH MARKET
Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food	Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food	Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food	Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food	Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food
pro 100 Gramm: INT CHF 2.30 / EXT CHF 3.10	pro 100 Gramm: INT CHF 2.30 / EXT CHF 3.10	pro 100 Gramm: INT CHF 2.30 / EXT CHF 3.10	pro 100 Gramm: INT CHF 2.30 / EXT CHF 3.10	pro 100 Gramm: INT CHF 2.30 / EXT CHF 3.10
DESSERT	DESSERT	DESSERT 	DESSERT	DESSERT
Tagesdessert	Tagesdessert	Schweizer Genusswoche Zitronen-Polenta-Kuchen mit Rosmarin und Ricotta-Topping <i>ca. 342.4 kcal</i>	Tagesdessert	Tagesdessert
2.50	2.50	2.50	2.50	2.50

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