












Mitarbeiterrestaurant Eldora - Biogen

Montag, 07. Oktober	Dienstag, 08. Oktober	Mittwoch, 09. Oktober	Donnerstag, 10. Oktober	Freitag, 11. Oktober
SOUP Tagessuppe	SOUP Tagessuppe	SOUP Tagessuppe	SOUP Tagessuppe	SOUP Tagessuppe
2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
TRADITIONAL 	TRADITIONAL   	TRADITIONAL	TRADITIONAL 	TRADITIONAL
Frühlingsrolle mit Poulet-Gemüsefüllung Sweet-Chili Sauce Gebratener Reis Asiatischer Gurkensalat <i>ca. 769.7 kcal / Poulet: Schweiz</i>	Pochiertes Seelachsfilet Dill-Senf-Sauce Gelberbsen mit Gemüse-Brunoise Blumenkohl und Blattspinat <i>ca. 455.6 kcal / Seelachs: Nordostatlantik</i>	Alpkuhpatenschaft - Alpkäse Hausgemachte Hacktätschli mit Eldora Alpkäse Madeirasauce Chnöpfli Rotkraut mit Preiselbeeren <i>ca. 845.5 kcal / Rind: Schweiz, Kalb: Schweiz</i>	Schweinskotelette Grüne Bohnen Rosmarinsauce Ofenkartoffeln <i>ca. 610.2 kcal / Schwein: Schweiz</i>	Boeuf bourguignon mit Speck, Champignons und Perlzwiebeln Polenta Glasierter Kürbis <i>ca. 808.4 kcal / Rind: Schweiz, Speck (Schwein): Schweiz</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	GREEN 
Couscous-Risotto mit gebackenem Kürbis Käsemousse Marinierter Rucola <i>ca. 637.5 kcal</i>	Alpkuhpatenschaft - Alpkäse Äplermagronen mit Eldora Alpkäse Rahmsauce, Kartoffeln, Zwiebeln, Röstzwiebeln und Apfelmus <i>ca. 1049.3 kcal</i>	Würziges Shakshuka aus dem Ofen Geröstetes Weissbrot Safranreis mit Datteln und Mandeln Brunnenkresse mit Sumach <i>ca. 693.7 kcal</i>	Alpkuhpatenschaft - Alpkäse Pizzoccheri mit Gemüse, Eldora-Alpkäse und Baumüssen <i>ca. 749.9 kcal</i>	Pitabrot gefüllt mit Falafel, Sesam-Joghurt, Lattich und Rotkabis Orientalischer Gemüsesalat mit Minze und Petersilie <i>ca. 728.0 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. 819.6 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 Tagesdessert	DESSERT Tagesdessert	DESSERT Tagesdessert	DESSERT Tagesdessert	DESSERT 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.