

## Mitarbeiterrestaurant Eldora - Biogen

Montag, 31. März	Dienstag, 01. April	Mittwoch, 02. April	Donnerstag, 03. April	Freitag, 04. April
<b>SOUP</b> Vegane Broccolisuppe <i>ca. 69.1 kcal</i>	<b>SOUP</b> Steinpilzcrèmesuppe <i>ca. 128.8 kcal</i>	<b>SOUP</b> Erbenscrèmesuppe <i>ca. 121.4 kcal</i>	<b>SOUP</b> Gemüsesuppe <i>ca. 52.4 kcal</i>	<b>SOUP</b> Tomatencrèmesuppe <i>ca. 120.5 kcal</i>
INT CHF 2.50 / Contractors CHF 3.50 / Guests CHF 3.50	INT CHF 2.50 / Contractors CHF 3.50 / Guests CHF 3.50	INT CHF 2.50 / Contractors CHF 3.50 / Guests CHF 3.50	INT CHF 2.50 / Contractors CHF 3.50 / Guests CHF 3.50	INT CHF 2.50 / Contractors CHF 3.50 / Guests CHF 3.50
<b>TRADITIONAL</b> Pouletgeschnetzeltes im Pitabrot Sesamsauce Orientalischer Salat <i>ca. 688.0 kcal / Poulet: Schweiz</i>	<b>TRADITIONAL</b> Paniertes Pouletschnitzel Zitronen-Mayonnaise Pommes frites Frühlingsgemüse <i>ca. 1127.4 kcal / Poulet: Schweiz</i>	<b>TRADITIONAL</b> Schweinschulter Kräuterbutter Jasminreis Broccoli <i>ca. 749.8 kcal / Schwein: Schweiz</i>	<b>TRADITIONAL</b> Rindsgulasch Ungarische Art Paprikasauce Spätzli Gebackenes Ofengemüse <i>ca. 602.1 kcal / Rind: Schweiz</i>	
INT CHF 8.50 / Contractors CHF 11.50 / Guest CHF 14.50	INT CHF 8.50 / Contractors CHF 11.50 / Guest CHF 14.50	INT CHF 8.50 / Contractors CHF 11.50 / Guest CHF 14.50	INT CHF 8.50 / Contractors CHF 11.50 / Guest CHF 14.50	
<b>KARMA</b> Spiegeleier und Blattspinat auf getoastetem Leinsamenbrot Beluga-Linsen mit Brunoise Tomatensalat mit Zwiebeln und Petersilie <i>ca. 571.5 kcal / Brot: Schweden</i>	<b>KARMA</b> Gefüllte Peperoni mit Couscous, Champignons, Lauch und Reibkäse Fetacreme Mediterranes Gemüse BIO Zedernkerne <i>ca. 608.2 kcal</i>	<b>KARMA</b> Yakisoba Japanisches Nudelgericht mit Pilzen, Gemüse und Spiegelei <i>ca. 569.4 kcal</i>	<b>KARMA</b> Spinat-Risotto mit panierter Briecke, karamellisierten Nüssen und Rucola <i>ca. 1117.7 kcal</i>	
INT CHF 8.50 / Contractors CHF 11.50 / Guest CHF 14.50	INT CHF 8.50 / Contractors CHF 11.50 / Guest CHF 14.50	INT CHF 8.50 / Contractors CHF 11.50 / Guest CHF 14.50	INT CHF 8.50 / Contractors CHF 11.50 / Guest CHF 14.50	
<b>LIVE COOKING</b> Gebratenes Lachsfilet Basilikum-Pesto-Espuma Salzkartoffeln Blattspinat <i>ca. 663.0 kcal / Lachs: Norwegen</i>	<b>LIVE COOKING</b> Gebratenes Lachsfilet Basilikum-Pesto-Espuma Salzkartoffeln Blattspinat <i>ca. 663.0 kcal / Lachs: Norwegen</i>	<b>LIVE COOKING</b> Gebratenes Lachsfilet Basilikum-Pesto-Espuma Salzkartoffeln Blattspinat <i>ca. 663.0 kcal / Lachs: Norwegen</i>	<b>LIVE COOKING</b> Gebratenes Lachsfilet Basilikum-Pesto-Espuma Salzkartoffeln Blattspinat <i>ca. 663.0 kcal / Lachs: Norwegen</i>	<b>LIVE COOKING</b> Gebratenes Lachsfilet Basilikum-Pesto-Espuma Salzkartoffeln Blattspinat <i>ca. 663.0 kcal / Lachs: Norwegen</i>
INT CHF 13.00 / Contractors CHF 15.00 / Guest CHF 17.50	INT CHF 13.00 / Contractors CHF 17.50 / Guest CHF 17.50	INT CHF 13.00 / Contractors CHF 17.50 / Guest CHF 17.50	INT CHF 13.00 / Contractors CHF 17.50 / Guest CHF 17.50	INT CHF 13.00 / Contractors CHF 17.50 / Guest CHF 17.50
<b>FRESH MARKET</b> Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	<b>FRESH MARKET</b> Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	<b>FRESH MARKET</b> Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	<b>FRESH MARKET</b> Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	
pro 100 Gramm: INT CHF 2.30 / Contractors CHF 3.10 / Guest CHF 3.10	pro 100 Gramm: INT CHF 2.30 / Contractors CHF 3.10 / Guest CHF 3.10	pro 100 Gramm: INT CHF 2.30 / Contractors CHF 3.10 / Guest CHF 3.10	pro 100 Gramm: INT CHF 2.30 / Contractors CHF 3.10 / Guest CHF 3.10	
<b>DESSERT</b> Mini Brownie <i>ca. 287.4 kcal / Brownie: Frankreich</i>	<b>DESSERT</b> Himbeermousse <i>ca. 171.3 kcal</i>	<b>DESSERT</b> Ovomaltine Mousse <i>ca. 175.5 kcal</i>	<b>DESSERT</b> Dessert Variation Verschiedene Desserts zur Auswahl	<b>DESSERT</b> Dessert Variation Verschiedene Desserts zur Auswahl
INT CHF 2.50 / Contractors CHF 3.50 / Guests CHF 3.50	INT CHF 2.50 / Contractors CHF 3.50 / Guests CHF 3.50	INT CHF 2.50 / Contractors CHF 3.50 / Guests CHF 3.50	INT CHF 2.50 / Contractors CHF 3.50 / Guests CHF 3.50	INT CHF 2.50 / Contractors CHF 3.50 / Guests CHF 3.50

Icons: Vegetarisch (1 Blatt), Vegan (2 Blätter), Laktosefrei, Glutenfrei  
Jedes Mittagsmenu ist inklusive Tagessalat, Tagessuppe oder Tagesdessert.

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.