

Mitarbeiterrestaurant Eldora - Biogen

Montag, 16. Juni	Dienstag, 17. Juni	Mittwoch, 18. Juni	Donnerstag, 19. Juni	Freitag, 20. Juni
SOUP Erbsencremesuppe	 SOUP Tagessuppe	SOUP Tagessuppe	SOUP Heute bleibt das Restaurant geschlossen.	SOUP Heute bleibt das Restaurant geschlossen.
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
TRADITIONAL Dürüm Döner Kebab Fladenbrot gefüllt mit Pouletfleisch, Kabis, Karotten und marinierte Zwiebeln Joghurtsauce <i>ca. 590.4 kcal / Kalb: Schweiz</i>	 TRADITIONAL Taboulé-Chicken-Bowl Marinierte Pouletbrust, gebratene Peperoni, Bulgur, Mini-Lattich, Granatapfelkerne, Minze und Blutorangen-Dressing <i>ca. 495.0 kcal / Poulet: Schweiz</i>	TRADITIONAL Key-West-Burger Rindfleischburger, Sesam- Bun, Eisberg, Tomate, gebackene Zwiebeln, Cheddarkeäse und Chili- Mayonnaise Pommes frites <i>ca. 1196.6 kcal / Burger (Rind): Schweiz, Bun: 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		
KARMA  Überbackene Champignons mit Spinat und Taleggio Kräuter-Salsa Kartoffeln Gemischtes Gemüse aus dem Ofen <i>ca. 428.3 kcal</i>	 KARMA Sommer-Gemüsestrudel Schnittlauch-Hüttenkäse Kräuterkartoffeln <i>ca. 447.7 kcal</i>	 KARMA Acts of Green Welt- Umwelttag Indisches Palak Spinat-Curry mit frittiertem Tofu Linsendaal und Naan Gurken-Raita Koriander und Chili <i>ca. 760.8 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		
 LIVE COOKING Gebratenes Lachsfilet Basilikum-Pesto-Espuma Salzkartoffeln Blattspinat <i>ca. 651.4 kcal / Lachs: Norwegen</i>	 LIVE COOKING Gebratenes Lachsfilet Basilikum-Pesto-Espuma Salzkartoffeln Blattspinat <i>ca. 651.4 kcal / Lachs: Norwegen</i>	 LIVE COOKING Gebratenes Lachsfilet Basilikum-Pesto-Espuma Salzkartoffeln Blattspinat <i>ca. 651.4 kcal / Lachs: Norwegen</i>		
INT CHF 13.00 / Contractors CHF 15.00 / Guest CHF 17.50	INT CHF 13.00 / Contractors CHF 15.00 / Guest CHF 17.50	INT CHF 13.00 / Contractors CHF 15.00 / Guest CHF 17.50		
FRESH MARKET	FRESH MARKET	FRESH MARKET		

Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	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
DESSERT	 DESSERT	DESSERT
Berliner	Tagesdessert	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

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

Alle Preise in CHF, MwSt. inkl.