
























# Mitarbeiterrestaurant Eldora - Eawag

Montag, 05. Dezember	Dienstag, 06. Dezember	Mittwoch, 07. Dezember	Donnerstag, 08. Dezember	Freitag, 09. Dezember
<b>SOUP</b>  Gemüsecrèmesuppe ca. 81.2 kcal	<b>SOUP</b>  Kürbiscrèmesuppe ca. 121.7 kcal	<b>SOUP</b>  Rindsbouillon Royal ca. 27.2 kcal	<b>SOUP</b>  Vegane Lauchsuppe ca. 68.2 kcal	<b>SOUP</b>  Mediterrane Tomatencremesuppe ca. 121.1 kcal
<b>3.00</b>	<b>3.00</b>	<b>3.00</b>	<b>3.00</b>	<b>3.00</b>
<b>GREEN</b>  Vegetarische Kohlroulade Rotweinsauce Kräuterreis Gebratene Zucchini ca. 833.8 kcal	<b>GREEN</b>  Ravioli mit Basilikum-Pinienkern-Füllung Tomatensauce Gorgonzolasauce Grillgemüse Grana Padano gerieben ca. 1211.1 kcal	<b>GREEN</b>  Panierte Gemüse-Kroketten Glasierter Lauch Zitronen-Bulgur Schnittlauch-Quark-Dip ca. 619.6 kcal	<b>GREEN</b>  Valesstreifen Stroganoff Paprikasauce mit Champignons und Essiggurken Spätzli Blumenkohl ca. 822.7 kcal	<b>GREEN</b>  Randen-Falafel Zataar-Couscous Spinat Joghurt-Dip mit Minze ca. 671.7 kcal
<b>11.50</b>	<b>11.50</b>	<b>11.50</b>	<b>11.50</b>	<b>11.50</b>
<b>TRADITIONAL</b> Kalbshackbraten Champignonrahmsauce Hörnli Tagesgemüse ca. 774.2 kcal / Hackbraten (Kalb): Schweiz	<b>TRADITIONAL</b>  Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Rösti Glasierter Rüebl ca. 791.6 kcal / Wurst (Schwein, Rind): Schweiz	<b>TRADITIONAL</b>  Pouletbrust Sauce Café de Paris Tomatenreis Grillgemüse ca. 818.0 kcal / Poulet: Schweiz	<b>TRADITIONAL</b> Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Broccoli Zitronenschnitz ca. 717.3 kcal / Schwein: Schweiz	<b>TRADITIONAL</b>  Pouletgeschnetzeltes mit Rosmarinsauce Penne Grüne Bohnen ca. 635.5 kcal / Poulet: Schweiz
<b>16.00</b>	<b>14.00</b>	<b>16.00</b>	<b>14.00</b>	<b>14.00</b>
<b>INTERNATIONAL</b>  Smart Eating Nordic Raggmunk Gebackenes Wurzelgemüse Pilze, Reibekuchen und Kräuter-Skyr Geröstete Baumnüsse ca. 481.8 kcal	<b>INTERNATIONAL</b>  Smart Eating Nordic Fiskermåltid Randenpüree Brunnenkresse Gerste Kabeljau mit Pumpnickelkruste ca. 519.9 kcal / Kabeljau: Nordostatlantik	<b>INTERNATIONAL</b>  Smart Eating Nordic Vegan Viking Bowl Fermentierter Rotkabis, Endivie, Orange, Getreide und Köttbullar mit Preiselbeer-Vinaigrette ca. 589.9 kcal	<b>INTERNATIONAL</b>  Smart Eating Nordic Vinterfest Federkohl-Kartoffel-Stampf Gebackene Pastinake Hirschragout mit Blaubeeren Federkohl-Chips ca. 462.0 kcal / Hirsch: Österreich	<b>INTERNATIONAL</b>  Smart Eating Nordic Fisk Soppa mit Wirz, Apfel, Kartoffeln, Lachs und Meerrettich-Crème ca. 507.5 kcal / Lachs: Norwegen
<b>14.00</b>	<b>16.00</b>	<b>14.00</b>	<b>16.00</b>	<b>16.00</b>
<b>HOT / COLD BUFFET</b> Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	<b>HOT / COLD BUFFET</b> Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	<b>HOT / COLD BUFFET</b> Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	<b>HOT / COLD BUFFET</b> Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	<b>HOT / COLD BUFFET</b> Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings
<b>pro 100 Gramm: 2.80</b>	<b>pro 100 Gramm: 2.80</b>	<b>pro 100 Gramm: 2.80</b>	<b>pro 100 Gramm: 2.80</b>	<b>pro 100 Gramm: 2.80</b>
<b>DESSERT</b>  Apfel-Bleckkuchen ca. 121.6 kcal	<b>DESSERT</b>  Himalat Preiselbeer-Trifle ca. 209.7 kcal	<b>DESSERT</b>  Schoggimousse ca. 301.3 kcal	<b>DESSERT</b>  Smart Eating Nordic Kanelkräm Zimtcrème mit veganem Schlagram ca. 156.9 kcal	<b>DESSERT</b>  Vanillecrème mit Früchten ca. 156.0 kcal
<b>3.00</b>	<b>3.00</b>	<b>3.00</b>	<b>3.00</b>	<b>3.00</b>

Die Menus sind inklusive einer Komponente: Daily Soup, Daily Salad, Daily Juice, 1 Frucht oder Daily Dessert | Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Für Goût Mieux Gerichte verwenden wir ausschliesslich natur- und tiergerechte Zutaten in Bio-Qualität.

Legende Icons: Vegetarisch (1 Blatt), Vegan (2 Blatt), Laktosefrei, Glutenfrei

Öffnungszeiten: Montag - Freitag: Coffee-Bar & Lounge 08.00 - 15.30 Uhr, Restaurant: 11.30 - 13.30 Uhr.