










































# Mitarbeiterrestaurant Eldora - Eawag

Montag, 22. Mai	Dienstag, 23. Mai	Mittwoch, 24. Mai	Donnerstag, 25. Mai	Freitag, 26. Mai
<b>SOUP</b>  Gemüsebouillon mit Flädli und Gemüsestreifen ca. 52.2 kcal	<b>SOUP</b>   Blumenkohlcrèmesuppe ca. 114.8 kcal	<b>SOUP</b>    Indische Linsensuppe mit Spinat ca. 114.7 kcal	<b>SOUP</b>   Karotten-Orangen-Suppe ca. 104.6 kcal	<b>SOUP</b>    Randencrèmesuppe ca. 79.9 kcal
<b>3.00</b>	<b>3.00</b>	<b>3.00</b>	<b>3.00</b>	<b>3.00</b>
<b>GREEN</b>   Gemüse-Gersten-Bratling Grüne Bohnen Gedämpfte Rüebli Glasierter Kohlrabi ca. 437.9 kcal	<b>GREEN</b>     Nasi Goreng Gebratener Reis mit Gemüse, Mungobohnen und Koriander BIO Tofuwürfel ca. 615.3 kcal	<b>GREEN</b>  Soja-Weizen-Geschnetzeltes Calvadosauce Penne Zucchini provenzalische Art ca. 746.5 kcal	<b>GREEN</b> Gemüse-Kroketten Country Cuts Tagesgemüse ca. 736.1 kcal	<b>GREEN</b>     Rote Thai-Currysauce Plant-based Chicken Basmatireis Asiatisches Gemüse Mungosprossen und Koriander ca. 887.5 kcal
<b>11.50</b>	<b>11.50</b>	<b>11.50</b>	<b>11.50</b>	<b>11.50</b>
<b>TRADITIONAL</b>  Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti Broccoli ca. 710.6 kcal / Wurst (Schwein, Kalb): Schweiz	<b>TRADITIONAL</b>  Paniertes Pouletschenkelsteak Pommes frites Tagesgemüse ca. 752.8 kcal / Poulet: Schweiz	<b>TRADITIONAL</b>   Käsewähe Frühlingssalat mit Apfel, grüner Spargel, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne und Vinaigrette ca. 994.7 kcal	<b>TRADITIONAL</b>   Acts of Green Flaacher Spargelragout vom Spargelhof Spaltenstein im Blätterteig-Pastetli Schwarzer Reis Grünes Saisongemüse ca. 616.5 kcal	<b>TRADITIONAL</b>  Meerfisch-Knusperli im Bierteig Salzkartoffeln Blattspinat Tartarsauce ca. 827.5 kcal / Fisch (Seehecht, Merlan, Seelachs): Südostatlantik
<b>14.00</b>	<b>14.00</b>	<b>14.00</b>	<b>14.00</b>	<b>14.00</b>
<b>INTERNATIONAL</b>   Yakisoba Japanisches Nudelgericht mit Pilzen, Gemüse, veganes Beef und Spiegelei ca. 580.3 kcal	<b>INTERNATIONAL</b> Mariniertes Eglifilet Dillrahmsauce Couscous Gedämpfter Fenchel ca. 557.9 kcal / Egli: Russland (Föderation)	<b>INTERNATIONAL</b> Gebratene Maispouardenbrust Kräuter-Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Blumenkohl polnische Art ca. 780.8 kcal / Poulet: Frankreich	<b>INTERNATIONAL</b> Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Paprikasauce mit Champignons und Essiggurken Spätzli ca. 594.4 kcal / Rind: Schweiz	<b>INTERNATIONAL</b>  Rindsschulterbraten Rotweinsauce Polenta Gasierte Erbsli ca. 637.8 kcal / Rind: Schweiz
<b>16.00</b>	<b>16.00</b>	<b>16.00</b>	<b>16.00</b>	<b>16.00</b>
<b>HOT / COLD BUFFET</b> Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food	<b>HOT / COLD BUFFET</b> Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food	<b>HOT / COLD BUFFET</b> Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food	<b>HOT / COLD BUFFET</b> Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food	<b>HOT / COLD BUFFET</b> Kalt-warmes Buffet mit täglich unterschiedlichen frischen Salaten, verschiedenen Toppings / Dressings und Hot Food
<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-Blechkuchen ca. 121.6 kcal	<b>DESSERT</b>   Beerenmousse ca. 301.3 kcal	<b>DESSERT</b>   Fruchtsalat mit Schlagrahm ca. 77.0 kcal	<b>DESSERT</b>   Caramelchöpfli ca. 130.2 kcal	<b>DESSERT</b>   Schoggimousse ca. 114.6 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.