

Mitarbeiterrestaurant Eldora - Roche Quadra Terra / Quadra

Montag, 11. Juni	Dienstag, 12. Juni	Mittwoch, 13. Juni	Donnerstag, 14. Juni	Freitag, 15. Juni
SUPPE Geflügelbrühe mit Gemüse & Backerbsen <i>ca. 50 kcal</i>	SUPPE Asiatische Linsensuppe <i>ca. 93 kcal</i>	 SUPPE Minestrone mit Pesto <i>ca. 56 kcal</i>	 SUPPE Borschtsch-Russische Randensuppe m, it Sauerrahm <i>ca. 135 kcal / Rind</i>	SUPPE Selleriecremesuppe mit Sesam <i>ca. 155 kcal</i>
INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50
ALPENKÜCHE Geschmorter Fleischvogel an Wurzelgemüsesauce Kartoffelstock Blumenkohl mit Kräuterbrösel <i>ca. 594 kcal / Rind, Schwein, Herkunft Schweiz</i>	ALPENKÜCHE Panierte Schweinekotelette Gebratene Maiskölbchen Hörnli Salat mit Peperoni Gurken und Jungzwiebeln an Sauerrahmdressing <i>ca. 1021 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz</i>	ALPENKÜCHE Penne, Spaghetti und Gnocchi all' arabiata Bolognese, Gorgonzolasauce <i>ca. 605 kcal / Rind, Herkunft Italien</i>	ALPENKÜCHE Forellenfilet nach Zuger Art Kräuterrahmsauce Pilawreis mit Tomatenwürfel Blattspinat mit Haselnüsse <i>ca. 831 kcal / Fisch, Herkunft Italien</i>	ALPENKÜCHE Zürcher Geschnetzeltes vom Schwein Butterrösti Sautierte Bohnen <i>ca. 884 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz</i>
INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	INT / EXT CHF 8.50 / 11.50
 SMART EATING Lammgigot mit frischen Kräutern und Knoblauch gebraten Linsenpfanne mit Jungzwiebeln Peperonata <i>ca. 502 kcal / Herkunft Schweiz</i>	 SMART EATING Rosa gebratene Entenbrust Quinoa ,Mungosprossen asiatischem Blattsalat, Erdnüssen und Mango-Sesam Dressing <i>ca. 664 kcal / Herkunft Frankreich</i>	 SMART EATING ASC Doradenfilet im Ofen gebraten Zitronen-Salsa-Verde Tomaten-Cannellinibohnen-Eintopf Stangesellerie <i>ca. 186 kcal / Fisch, Herkunft Türkei</i>	 SMART EATING Kalbsrosenrücken niedergegart im Wurzelgemüsesudc Kartoffel-Sellerie-Püree mit Schnittlauch Apfel-Meerrettich <i>ca. 584 kcal / Herkunft Schweiz</i>	 SMART EATING Pouletbrust aus dem Zitronengrassud Kokos-Mangosauce mir Curry Gebratener Reis Kefen <i>ca. 564 kcal / Herkunft Schweiz</i>
INT / EXT CHF 11.50 / 14.50	INT / EXT CHF 11.50 / 14.50	INT / EXT CHF 11.50 / 14.50	INT / EXT CHF 11.50 / 14.50	INT / EXT CHF 11.50 / 14.50
 VEGI MENU Frittata mit Spinat & Pilzen Auberginen Lasagne mit Blattspinat & Tomaten Grilltomate <i>Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	 VEGI MENU Vegetarisches Bami Goreng mit Gemüse Duftreis mit Ingwer Pak Choi <i>Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	 VEGI MENU Hirsentaler auf Sommergemüse Gemüse-Linsen Curry Ofenkarotten mit Thymian <i>Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	 VEGI MENU Süsskartoffeln aus dem Ofen Bohneneintopf Chakalaka Honigkarotten mit Nüssen <i>Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	 VEGI MENU Falafel Kichererbsen Eintopf Dill-Jogurtsauce Gewürz Couscous <i>Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>
INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g
HOT BUFFET Im Ofen gebratener Dorschrücken Tomaten-Kapern Ragout Oliven Polenta <i>Fisch, Herkunft Deutschland Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	HOT BUFFET Pferdehuftschnitzel Kräuterbutter Guacamole mit Eisbergsalat Maispfanne mit Bohnen <i>Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	HOT BUFFET Chicken Nuggets Currymayo Wellen Kartoffel Kefen <i>Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	HOT BUFFET Truten-Stroganoff Bratkartoffeln mit Fenchelsamen Golubsi Kohlroutaden Gurkengemüse mit Dill <i>Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	HOT BUFFET Paella mit Meeresfrüchten Tortillas Chips mit Salsa Gebratene Zucchini <i>Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>
INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g
DESSERT Kokosnuss Mousse mit Mango <i>ca. 250 kcal</i>	DESSERT Erdbeer - Tiramisu <i>ca. 281 kcal</i>	DESSERT Apfelkuchen <i>ca. 652 kcal</i>	DESSERT Kaffee Panna Cotta <i>ca. 299 kcal</i>	DESSERT Gebrannte Creme <i>ca. 278 kcal</i>
INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50