

Mitarbeiterrestaurant Eldora - Roche Quadra Terra / Quadra

Montag, 16. Oktober	Dienstag, 17. Oktober	Mittwoch, 18. Oktober	Donnerstag, 19. Oktober	Freitag, 20. Oktober
SUPPE Kartoffel-Lauchsuppe <i>ca. 69 kcal</i>	 SUPPE Suppe nach Bauernart <i>ca. 59 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz</i>	SUPPE Tomatencremesuppe mit Rucolaöl <i>ca. 228 kcal / Herkunft Schweiz</i>	 SUPPE Kürbissuppe mit Ingwer <i>ca. 122 kcal</i>	 SUPPE Bouillon mit Teigwaren <i>ca. 74 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 Rindsgeschnetztes in Senfsauce Nudeln Wirsing mit Karottenstreifen <i>ca. 2035 kcal / Rind, Herkunft Schweiz</i>	ALPENKÜCHE Moussaka mit Schweinehackfleisch, Kartoffeln, Auberginen, Tomaten & Fetakäse Kabissalat mit Speck <i>ca. 651 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz</i>	ALPENKÜCHE Käsewurst Rotweinsauce mit Brandy Risotto mit Kürbis Grüne Bohnen <i>ca. 846 kcal</i>	ALPENKÜCHE Rindhacksteak nach Walliser Art mit Tomaten & Käse Kartoffelkroketten Rote Bohnen mit Mais <i>ca. 1476 kcal / Rind, Herkunft Schweiz</i>	ALPENKÜCHE Paniertes Scharbenfilet Remouladensauce Sesamkartoffeln Lattichgemüse <i>ca. 919 kcal / Fisch, Herkunft Deutschland</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 Forellenfilet gebraten Dillkartoffeln Blattspinat <i>ca. 409 kcal / Fisch, Herkunft Italien</i>	 SMART EATING Truten- Zwetschgenragout mit Spätzli und Rosenkohl <i>ca. 587 kcal / Herkunft Schweiz</i>	 SMART EATING Nudel- Gemüseintopf mit Schweinefleisch <i>ca. 488 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz</i>	 SMART EATING Pistazien Polenta mit Steinpilzen & Rucola <i>ca. 548 kcal</i>	 SMART EATING Limetten- Poulet mit Langkornreis Menusalat <i>ca. 460 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 Kichererbsen Eintopf Samosa mit Gemüse 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 Bunter Wirsingauflauf Waldpilz Stroganoff Nudeln mit Lauch <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 Gemüse der Provence an leichtem Pesto Spinat-Ricotta Ravioli Kurkuma Reis <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 Penne all`arrabbiata Wildreis Kürbis im Ofen <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 Spätzlipfanne mit Gemüse Semmelknödel Rosenkohl mit Zwiebeln <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 Lamm Tikka Massala Gebratene Aubergine Basmati Reis <i>Herkunft Australien und Ozeanien Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	HOT BUFFET Gebackene Kabeljau Dill Joghurtsauce Petersilienkartoffeln Chinakohlgemüse <i>Fisch, Herkunft Deutschland, Niederlande Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	HOT BUFFET Linsen Dal Schweinssteak Madagaskar Pfeffersauce Bratkartoffeln <i>Schwein, 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 Gyros vom Schwein Belegte Ofenkartoffeln Speck & Käse Eisbergsalat Tzatziki Peperonata <i>Schwein, Herkunft Schweiz, 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 Geschnetzelte Kalbsleber Tomaten, Zwiebeln & Salbei Rösti Broccoli mit Mandeln <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
GREEN MARKET Am Green Market finden Sie immer eine vegetarische und allergenfreie Auswahl.	    GREEN MARKET Am Green Market finden Sie immer eine vegetarische und allergenfreie Auswahl.	    GREEN MARKET Am Green Market finden Sie immer eine vegetarische und allergenfreie Auswahl.	    GREEN MARKET Am Green Market finden Sie immer eine vegetarische und allergenfreie Auswahl.	    GREEN MARKET Am Green Market finden Sie immer eine vegetarische und allergenfreie Auswahl.
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	DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT

Panna cotta
ca. 443 kcal

Zwetschgenschnitte
ca. 390 kcal

Zitronenquarkcreme
ca. 303 kcal

Maracuja - Mousse mit frischen Früchten
ca. 298 kcal

Mandelcreme
ca. 329 kcal

INT / EXT CHF 1.80 / 2.50

INT / EXT CHF 1.80 / 2.50