

Mitarbeiterrestaurant Eldora - Roche Quadra Terra / Quadra

Montag, 26. März	Dienstag, 27. März	Mittwoch, 28. März	Donnerstag, 29. März	Freitag, 30. März
SUPPE Kresseschaumsuppe <i>ca. 99 kcal</i>	 SUPPE Pilzcremesuppe mit Thymian <i>ca. 130 kcal</i>	 SUPPE Flädliisuppe mit Schnittlauch <i>ca. 116 kcal</i>	 SUPPE Kohlrabisuppe mit Bärlauchpesto <i>ca. 140 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	
ALPENKÜCHE Aargauer Zwetschgenbraten Rotweinjus Kartoffelpüree mit Petersilie Gedämpfter Lattich <i>ca. 773 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz</i>	ALPENKÜCHE Kalbsragout mit grünem Spargel & Perlzwiebeln Pilaw-Reis mit Kurkuma Roher Randensalat <i>ca. 757 kcal / Herkunft Schweiz</i>	ALPENKÜCHE BIO Brätschnitzel mit Apfel vom Uelihof Senf-Rahmsauce Spiralen Teigwaren Broccoli mit Ei <i>ca. 1224 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz</i>	ALPENKÜCHE Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch, Gemüse, Bechamelsauce & Reibkäse Frühlingssalat mit Radieschen <i>ca. 735 kcal / Rind, Herkunft Schweiz</i>	ALPENKÜCHE An Karfreitag bleiben unsere Restaurants geschlossen. Wir freuen uns sie ab Dienstag wieder begrüßen zu können.
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 ASC Wolfsbarschfilet an leichter Dill-Gurken Salsa Cremige Polenta Tomatensalat mit Basilikum <i>ca. 597 kcal / Fisch, Herkunft Griechenland</i>	 SMART EATING Gebratene Pouletbrust auf Ananas-Currygemüse Sesamnudeln Gebratener Chinakohl <i>ca. 580 kcal / Herkunft Schweiz</i>	 SMART EATING Im Ofen geschmorte Rotbarbenfilet mit Zucchini, Kirschtomaten, Kapern, Oliven & roten Zwiebeln Bratkartoffeln <i>ca. 487 kcal / Fisch, Herkunft Vietnam</i>	 SMART EATING Poelierter Kalbsbraten mit getrockneten Tomaten & grünen Oliven Basilikum Sabayon Gedämpfter Quinoa Sautiertes Spargelgemüse <i>ca. 514 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	
 VEGI MENU Linsenzweierlei mit Kokonuss Gefüllte Riesenchampignon Grüner Spargeln mit Tomaten Glasierter Stangensellerie Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	 VEGI MENU Geräucherte BIO Tofuschnitzel Spaghetti mit Knoblauch Zucchini mit Oliven Glasierte Kefen & Karotten Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	 VEGI MENU Omelette mit Tomaten & Kräuter Weisser & grüner Spargel Dillkartoffeln Grilltomate Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	 VEGI MENU Frühlings Pizza mit Gemüse Spinat-Ricotta Ravioli mit Pesto Rosso Gebratene Maiskölbchen Artischocken Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	
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 Scharfes Sri Lanka Lammcurry Ofen Auberginen Basmati Gewürz Reis Papadam Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	HOT BUFFET ASC Eglifiletknusperli Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat Fisch, Herkunft Russland Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	HOT BUFFET Chili con carne Rindfleischwürfel mit Mais, Bohnen, Tomaten & Kartoffeln Gefüllte Peperoni mit Eibly Maisschnitte Rind, Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	HOT BUFFET Trutenschnitzel Quark-Kräuter Dipp Mohnnudeln Würziges Harissa-Gemüse Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	
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.	
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

Gebrannte Creme
ca. 278 kcal

INT / EXT CHF 1.80 / 2.50

DESSERT

Rhabarber-Quark Trifle
ca. 93 kcal

INT / EXT CHF 1.80 / 2.50

DESSERT

Süss-saurer Apfelkuchen
ca. 264 kcal

INT / EXT CHF 1.80 / 2.50

DESSERT

Griessflammeri mit Früchten
ca. 265 kcal

INT / EXT CHF 1.80 / 2.50