Mitarbeiterrestaurant Eldora - Roche Quadra Terra / Quadra

Montag, 02. März	Dienstag, 03. März	Mittwoch, 04. März	Donnerstag, 05. März	Freitag, 06. März
SUPPE	SUPPE &	SUPPE	SUPPE	SUPPE A SUPPE
Lauch-Creme Suppe ca. 73.32 kcal	Kartoffelsuppe mit Bohnenkraut ca. 186.45 kcal	Rindsbouillon mit Backerbsen ca. 45.63 kcal / Rind, Herkunft Schweiz	Schwarzwurzel-Creme Suppe ca. 99.73 kcal	Peperonisuppe mit Rucolaöl ca. 177.27 kcal
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	ALPENKÜCHE	ALPENKÜCHE	ALPENKÜCHE	ALPENKÜCHE 🕥 🗸
Pouletoberschenkel im Ofen gebraten Sauce Café de Paris Bramata Polenta Gebratene Zucchetti ca. 1132.13 kcal / Herkunft Schweiz	Paniertes Schweinskotelettes Chili Ketchup Country Wedges Gratinierte Tomate ca. 993.32 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz	Kalbspojarski Pilz Jus Kartoffelstock Grüne Bohnen <i>ca. 770.22 kcal / Rind, Herkunft Schweiz</i>	Rindsghackets Hörnli BIO-Apfelmus Reibkäse <i>ca. 1019.65 kcal / Rind, Herkunft Schweiz</i>	Penne Rahmsauce mit Gemüsestreifen Ofen-Gemüse Grana Padano <i>ca. 536.14 kcal</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
AROUND THE WORLD	AROUND THE WORLD	AROUND THE WORLD	AROUND THE WORLD	AROUND THE WORLD
Aargauer Zwetschgenbraten Kräuter Jus Spiralen-Teigwaren Vichy Karotten	Trutenbrustwürfel Gros-grains Senfsauce Kräuternudeln Sautierte Zucchetti	Chicken Tikka Masala Tomaten-Currysauce Basmatireis Papadums und Raita Auberginengemüse	Emmentaler Lammvoressen Safransauce Pilaw Reis Räben-Gemüse mit Schnittlauch	Saurer Mocken vom Rind Schmorsauce Süsskartoffelstock Kefen
ca. 894.49 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz	ca. 798.96 kcal / Herkunft Schweiz	ca. 1044.92 kcal / Herkunft Schweiz	ca. 580.15 kcal / Herkunft Neuseeland	ca. 684.98 kcal / Rind, Herkunft Schweiz
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	VEGI MENU 👌 🕥 🎺	VEGI MENU * O	VEGI MENU	VEGI MENU O
Samosa mit Gemüse-Kartoffel Füllung Raita Sauce Bulgur	VEGI MENU Süss Saure Kichererbsen-Seitan Pfanne Kokoscurry Asiatisches Gemüse	VEGI MENU Sojagulasch Salzkartoffeln mit Petersilie Mischgemüse	VEGI MENU Pastetli mit Gemüsefüllung Spinatbeet	VEGI MENU BIO-Kräutertofu Piccata Joghurt-Minzdip Couscous mit Dörrfrüchten Karotten mit Sesam
Samosa mit Gemüse-Kartoffel Füllung Raita Sauce Bulgur Indisches Lauch-Ragout ca. 751.94 kcal	Süss Saure Kichererbsen-Seitan Pfanne Kokoscurry Asiatisches Gemüse ca. 325.78 kcal	Sojagulasch Salzkartoffeln mit Petersilie Mischgemüse ca. 362.28 kcal	Pastetli mit Gemüsefüllung Spinatbeet ca. 340.65 kcal	BIO-Kräutertofu Piccata Joghurt-Minzdip Couscous mit Dörrfrüchten Karotten mit Sesam ca. 596.07 kcal
Samosa mit Gemüse-Kartoffel Füllung Raita Sauce Bulgur Indisches Lauch-Ragout	Süss Saure Kichererbsen-Seitan Pfanne Kokoscurry Asiatisches Gemüse	Sojagulasch Salzkartoffeln mit Petersilie Mischgemüse	Pastetli mit Gemüsefüllung Spinatbeet	BIO-Kräutertofu Piccata Joghurt-Minzdip Couscous mit Dörrfrüchten Karotten mit Sesam
Samosa mit Gemüse-Kartoffel Füllung Raita Sauce Bulgur Indisches Lauch-Ragout ca. 751.94 kcal	Süss Saure Kichererbsen-Seitan Pfanne Kokoscurry Asiatisches Gemüse ca. 325.78 kcal	Sojagulasch Salzkartoffeln mit Petersilie Mischgemüse ca. 362.28 kcal	Pastetli mit Gemüsefüllung Spinatbeet ca. 340.65 kcal	BIO-Kräutertofu Piccata Joghurt-Minzdip Couscous mit Dörrfrüchten Karotten mit Sesam ca. 596.07 kcal
Samosa mit Gemüse-Kartoffel Füllung Raita Sauce Bulgur Indisches Lauch-Ragout ca. 751.94 kcal	Süss Saure Kichererbsen-Seitan Pfanne Kokoscurry Asiatisches Gemüse ca. 325.78 kcal	Sojagulasch Salzkartoffeln mit Petersilie Mischgemüse ca. 362.28 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	Pastetli mit Gemüsefüllung Spinatbeet ca. 340.65 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	BIO-Kräutertofu Piccata Joghurt-Minzdip Couscous mit Dörrfrüchten Karotten mit Sesam ca. 596.07 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50
Samosa mit Gemüse-Kartoffel Füllung Raita Sauce Bulgur Indisches Lauch-Ragout ca. 751.94 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET MSC Seelachsfilet Bordelaise Kräuterkruste Zitronen-Pilawreis Broccoli mit Mandelbutter Fisch, Herkunft USA 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	Süss Saure Kichererbsen-Seitan Pfanne Kokoscurry Asiatisches Gemüse ca. 325.78 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Knusprige Calamaresringe Remouladensauce Cous-cous mit Kurkuma Lattich mit Gemüsestreifen Fisch, Herkunft Spanien 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	Sojagulasch Salzkartoffeln mit Petersilie Mischgemüse ca. 362.28 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Im Rotwein geschmorter Kaninchenschlegel Kresse-Spinat Risotto Geröstete Peperoni Herkunft Ungarn 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	Pastetli mit Gemüsefüllung Spinatbeet ca. 340.65 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes Rissolées Blumenkohl mit grünen Brösmeli 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	BIO-Kräutertofu Piccata Joghurt-Minzdip Couscous mit Dörrfrüchten Karotten mit Sesam ca. 596.07 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Felchenfilet im Ei gebraten Limettensauce mit Kapern Gemüsereis Krautstiel mit Rahm 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
Samosa mit Gemüse-Kartoffel Füllung Raita Sauce Bulgur Indisches Lauch-Ragout ca. 751.94 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET MSC Seelachsfilet Bordelaise Kräuterkruste Zitronen-Pilawreis Broccoli mit Mandelbutter Fisch, Herkunft USA 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	Süss Saure Kichererbsen-Seitan Pfanne Kokoscurry Asiatisches Gemüse ca. 325.78 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Knusprige Calamaresringe Remouladensauce Cous-cous mit Kurkuma Lattich mit Gemüsestreifen Fisch, Herkunft Spanien 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	Sojagulasch Salzkartoffeln mit Petersilie Mischgemüse ca. 362.28 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Im Rotwein geschmorter Kaninchenschlegel Kresse-Spinat Risotto Geröstete Peperoni Herkunft Ungarn 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	Pastetli mit Gemüsefüllung Spinatbeet ca. 340.65 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes Rissolées Blumenkohl mit grünen Brösmeli 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	BIO-Kräutertofu Piccata Joghurt-Minzdip Couscous mit Dörrfrüchten Karotten mit Sesam ca. 596.07 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Felchenfilet im Ei gebraten Limettensauce mit Kapern Gemüsereis Krautstiel mit Rahm 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
Samosa mit Gemüse-Kartoffel Füllung Raita Sauce Bulgur Indisches Lauch-Ragout ca. 751.94 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET MSC Seelachsfilet Bordelaise Kräuterkruste Zitronen-Pilawreis Broccoli mit Mandelbutter Fisch, Herkunft USA 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 DESSERT	Süss Saure Kichererbsen-Seitan Pfanne Kokoscurry Asiatisches Gemüse ca. 325.78 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Knusprige Calamaresringe Remouladensauce Cous-cous mit Kurkuma Lattich mit Gemüsestreifen Fisch, Herkunft Spanien 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 DESSERT	Sojagulasch Salzkartoffeln mit Petersilie Mischgemüse ca. 362.28 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Im Rotwein geschmorter Kaninchenschlegel Kresse-Spinat Risotto Geröstete Peperoni Herkunft Ungarn 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 DESSERT	Pastetli mit Gemüsefüllung Spinatbeet ca. 340.65 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes Rissolées Blumenkohl mit grünen Brösmeli 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 DESSERT	BIO-Kräutertofu Piccata Joghurt-Minzdip Couscous mit Dörrfrüchten Karotten mit Sesam ca. 596.07 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Felchenfilet im Ei gebraten Limettensauce mit Kapern Gemüsereis Krautstiel mit Rahm 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 DESSERT
Samosa mit Gemüse-Kartoffel Füllung Raita Sauce Bulgur Indisches Lauch-Ragout ca. 751.94 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET MSC Seelachsfilet Bordelaise Kräuterkruste Zitronen-Pilawreis Broccoli mit Mandelbutter Fisch, Herkunft USA 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	Süss Saure Kichererbsen-Seitan Pfanne Kokoscurry Asiatisches Gemüse ca. 325.78 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Knusprige Calamaresringe Remouladensauce Cous-cous mit Kurkuma Lattich mit Gemüsestreifen Fisch, Herkunft Spanien 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	Sojagulasch Salzkartoffeln mit Petersilie Mischgemüse ca. 362.28 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Im Rotwein geschmorter Kaninchenschlegel Kresse-Spinat Risotto Geröstete Peperoni Herkunft Ungarn 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	Pastetli mit Gemüsefüllung Spinatbeet ca. 340.65 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes Rissolées Blumenkohl mit grünen Brösmeli 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	BIO-Kräutertofu Piccata Joghurt-Minzdip Couscous mit Dörrfrüchten Karotten mit Sesam ca. 596.07 kcal INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 HOT BUFFET Felchenfilet im Ei gebraten Limettensauce mit Kapern Gemüsereis Krautstiel mit Rahm 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