

Mitarbeiterrestaurant Eldora - Roche Quadra Terra / Quadra

Montag, 30. Juli	Donnerstag, 02. August	Freitag, 03. August
SUPPE Rindsbouillon mit Backerbsen <i>ca. 45.63 kcal / Rind</i>	SUPPE Zucchetticremesuppe mit Tomatenspesto <i>ca. 192.17 kcal</i>	SUPPE Blumenkohlcremesuppe mit Mandeln <i>ca. 121.21 kcal</i>
INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50
ALPENKÜCHE Pastaspitzen mit Appenzellerkäse Rahmsauce und Mostbröckli Tomaten-Gurken-Salat <i>ca. 666.49 kcal / Rind</i>	ALPENKÜCHE Pariserschnitzel von der Trute Tomaten-Peperoni-Coulis Fussili mit Basilikumpesto Broccoli mit Ei <i>ca. 871.42 kcal / Herkunft Schweiz</i>	ALPENKÜCHE Gebratener Kosakenspiess Kräuterbutter Frittierte Soufflée Kartoffeln Gratinierte Kräuter-Tomate <i>ca. 942.85 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
SMART EATING Pouletgeschnetzeltes Stroganoff mit Peperoni und Champignon BIO-Vollkornreis Glasierte Kefen <i>ca. 587.23 kcal / Herkunft Schweiz</i>	SMART EATING Red Snapper Filet mit Mango-Chili-Salsa Kokos-Süsskartoffel-Stampf Pak Choi Wok-Gemüse <i>ca. 500.91 kcal / Fisch, Herkunft Indonesien</i>	SMART EATING Roastbeef-Teller Russischer Gemüsesalat Rucolasalat und Freilande Vollkornbrot <i>ca. 509.29 kcal / Rind</i>
INT / EXT CHF 11.50 / 14.50	INT / EXT CHF 11.50 / 14.50	INT / EXT CHF 11.50 / 14.50
VEGI MENU Farina Bona Polenta mit Thymian Ofenpeperoni mit Olivenöl Braune Champignons mit Pesto Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	VEGI MENU Kartoffelpfanne mit Cipolotte Eier Florentiner Art Konfierte Kirschtomaten Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	VEGI MENU Gefüllte Mexican Tortilla mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni Guacamole und Cheddar Maispfanne mit Bohnen Rind 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
HOT BUFFET Blätterteig Pastetli Fischragout an Safransauce mit Gemüsestreifen Blattspinat mit Kirschtomaten <i>Fisch, Herkunft Italien, Norwegen, Vietnam Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	HOT BUFFET Schweins-Rauchwürstli Älpler Magronen mit Knusperzwiebeln & geriebenem Bergkäse Apfelmus mit Zimt Schwein Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.	HOT BUFFET Gebackene Seelachs Nuggets Cocktailsauce Pilawreis mit Gemüsebrunoise Zucchini mit Pesto Fisch, Herkunft Niederlande 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
GREEN MARKET Am Green Market finden Sie immer eine vegetarische und allergenfreie Auswahl. <i>ca. 0.00 kcal</i>	GREEN MARKET Am Green Market finden Sie immer eine vegetarische und allergenfreie Auswahl. <i>ca. 0.00 kcal</i>	GREEN MARKET Am Green Market finden Sie immer eine vegetarische und allergenfreie Auswahl. <i>ca. 0.00 kcal</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
DESSERT Schokoladenceme <i>ca. 133.32 kcal</i>	DESSERT Himbeer Trifle <i>ca. 96.32 kcal</i>	DESSERT Panna Cotta mit Waldbeeren <i>ca. 225.21 kcal</i>
INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	INT / EXT CHF 1.80 / 2.50