Mitarbeiterrestaurant Eldora - Roche Quadra Terra / Quadra

Montag, 15. Januar	Dienstag, 16. Januar	Mittwoch, 17. Januar	Donnerstag, 18. Januar	Freitag, 19. Januar
SUPPE Tomatensuppe mit Mascarpone & Brotcroutons <i>ca. 156 kcal</i>	SUPPE Apfelweinsuppe mit Kartoffeln <i>ca. 151 kcal</i>	SUPPE Kokosnuss-Currysuppe <i>ca. 75 kcal</i>	SUPPE Gemüsebouillon mit Fideli & Brunoise <i>ca. 38 kcal</i>	SUPPE Brotsuppe mit Thymian <i>ca. 103 kcal / Rind</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 Rindspfeffer Butterspätzli Rotkraut Glasierte Maroni <i>ca. 850 kcal / Rind, Herkunft Schweiz</i>	ALPENKÜCHE Schweinekotelette Tomatensauce mit Basilikum Spaghetti Romanesco mit Mandeln <i>ca. 932 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz</i>	ALPENKÜCHE Glasierter Kalbshalsbraten Rosmarinkartoffeln Karotten Duett <i>ca. 525 kcal / Herkunft Schweiz</i>	ALPENKÜCHE Ghackets mit Hörnli Rindshackfleisch mit Tomatenwürfeln Hörnli Apfelmus <i>ca. 889 kcal / Rind, Herkunft Schweiz</i>	ALPENKÜCHE Blut- & Leberwurst Zwiebelsauce Rösti Dörrbohnen <i>ca. 1579 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 Pouletspiess mit Datteln & Peperoni Kräutercouscous <i>ca. 545 kcal / Herkunft Schweiz</i>	SMART EATING Forellenfilet gebraten Gemüsereis Knackerbsen <i>ca. 556 kcal / Fisch, Herkunft Italien</i>	SMART EATING Lammfilet Randenrisotto mit Feta & Haselnuss Balsamicojus <i>ca. 570 kcal / Herkunft Neuseeland</i>	SMART EATING Schweins Paillard Ebly mit Kräutern Winterliches Rābengemüse <i>ca. 580 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz</i>	SMART EATING Rotbarbenfilet mit Kürbis-Lauch- Linsengemüse & Petersilienschaum <i>ca. 385 kcal / Herkunft Vietnam</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 Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Pilzen Pommes Rissolées Blumenkohl <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 Rührei mit Koriander & Soja Gelber Reis Gurkengemüse mit Dill <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 Vegetarische Frühlingsrollen Gebratene Nudeln Wokgemüse mit Soja & Ingwer <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 Semmelknödel Pilzsauce mit Basilikum Erbsen mit Chiffonade <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 Gemüseragout in rassisger Currysauce Mango Chutney Glasnudeln 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>
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 Lammvoressen nach Tessiner Art Kräuterpolenta Selleriegemüse <i>Herkunft Neuseeland Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i>	HOT BUFFET Gebackenes Poulet Herzoginkartoffeln Rote Bohnen mit Mais <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 Saucisson vaudoise Bouillonkartoffeln mit Gemüse Sauerkraut <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 Chicken Nuggets Zitronenmayonnaise Country Cuts Glasierte Karotten <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 Piccata Pilzrisotto mit Weinkäse & Kräutern Artischocken & Peperoni <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>
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

Mangoschaumcreme
ca. 311 kcal

Mandarinenmousse
ca. 450 kcal

Baumnuss-Brownies
ca. 492 kcal

Trauben-Trifle
ca. 296 kcal

Mandelcreme
ca. 329 kcal

INT / EXT CHF 1.80 / 2.50

INT / EXT CHF 1.80 / 2.50