

Mitarbeiterrestaurant Eldora - Roche Quadra Terra / Quadra

| Montag, 27. August | Dienstag, 28. August | Mittwoch, 29. August | Donnerstag, 30. August | Freitag, 31. August |
|---|---|--|--|---|
| SUPPE Gaspacho Kalte Gemüsesuppe mit Kräutercroutons <i>ca. 156.66 kcal</i> | SUPPE Sopa de tomate e cebola Tomaten-Zwiebelsuppe Madeira Art <i>ca. 75.44 kcal</i> | SUPPE Caldo Verde Grüne Suppe mit Chouriço <i>ca. 122.17 kcal / Herkunft Schweiz</i> | SUPPE Sopa de agrigão Brunnenkressesuppe <i>ca. 132.93 kcal</i> | SUPPE Sopa de melão Kalte Melonen-Minzesuppe <i>ca. 78.12 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 Geschmorter Fleischvogel an Wurzelgemüsesauce Krawättli Kohlrabigemüse mit Kräutern <i>ca. 708.06 kcal / Rind, Schwein, Herkunft Schweiz</i> | ALPENKÜCHE AKTION Madeira Bifana Mariniertes Schweinsschnitzel im Mais-Brötchen Pommes Frites Karottensalat mit Kreuzkümmel <i>ca. 414.79 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz</i> | ALPENKÜCHE Kalbfleisch Hacksteak Pilzrahmsauce Butterspätzli Grüne Bohnen mit Thymian <i>ca. 983.78 kcal / Herkunft Schweiz</i> | ALPENKÜCHE AKTION Madeira Chouriço pikante Bratwurst mit Molho verde Bratkartoffeln mit Oliven Dörrtomaten, Spinatblätter <i>ca. 919.42 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz</i> | ALPENKÜCHE Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch, Gemüse, Bechamelsauce & Reibkäse Blattsalat mit Karotten und Kernen <i>ca. 1127.97 kcal / Rind, 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  AKTION Madeira Frango assado com Piri Piri Pouletschenkelsteak mit Piri Piri Tomatenreis Sesam-Erbsen <i>ca. 600.06 kcal / Herkunft Schweiz</i> | SMART EATING  Riesenscrevetten-Pfanne mit Volkkornpenne, Zucchettistreifen, Tomatenwürfel und Jungspinat dazu Fenchelsalat mit Zitronendressing <i>ca. 397.56 kcal / Herkunft Vietnam</i> | SMART EATING  Lamm Tikka Massala Fladenbrot Joghurt-Gurken-Sauce Bio-Ofenkarotten mit Thymian <i>ca. 521.95 kcal / Herkunft Schweiz</i> | SMART EATING  Trutenbrustspieß auf Gemüse-Kokosnusscurry Mango-Chili Salsa Zitronengras-Duftreis <i>ca. 550.79 kcal / Herkunft Schweiz</i> | SMART EATING  AKTION Madeira Bife de atum à madeirense Mariniertes Thunfischsteak Madeira Art Salsa verde Süsskartoffelstampf Peperoni-Zwiebelgemüse <i>ca. 588.07 kcal / Herkunft Norwegen</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  Quorngeschneitztes Soja-Ingwer Sauce Gebratene Nudeln mit Gemüse & Ei Maiskölbchen mit Kefen <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  Indisches Auberginencurry mit Joghurtsauce Karotten mit Sesam Orientalischer Gemüse Couscous <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  AKTION Madeira Feijoada vegetariana Gemüse-Eintopf mit schwarzen Bohnen <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  Hausgemachte BIO-Pasta Auberginen-Piccata mit Basilikumöl Peperoni-Pfanne mit Tomaten <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  Gebackener Gemüsestrudel Kresserahmsauce Quinoapfanne mit Karotten Ofenzucchetti mit Oregano <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 Kabeljau mit Olivenkruste Tomaten-Ricotta Sauce Kartoffeln mit Rosamarin Blattspinat mit Zwiebeln <i>Fisch, Herkunft Norwegen Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.</i> | HOT BUFFET Lammkotelette mit Kräuter Zitronen-Thymian Jus Gnocchis mit Spinatblätter Mediterranes Ofengemüse <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 Auswahl an Fleisch, Würsten und Grillspiesen Kräuterbutter Ofenkartoffel mit Kräuterquark Grillmaiskolben <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 Kalbs-Ossobuco Cremolata Kräuter Kartoffelstock Kohlraben mit Gemüsewürfel <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 Geschmortes Kaninchenragout Elsässer Flammkuchen mit Zwiebel & Speck Gebratenes Lattichgemüse <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> |
| 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 Pastéis de nata <i>ca. 169.36 kcal</i> | DESSERT Pudim de Maracuja Passionsfruchtcreme <i>ca. 220.82 kcal</i> | DESSERT Toucinho do céu Mandelkuchen mit Limette Creme Fraiche <i>ca. 292.91 kcal</i> | DESSERT Arroz Dolce Reispudding <i>ca. 194.14 kcal</i> | DESSERT Crema de banana Bananencreme mit Honignüssen <i>ca. 289.27 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 |