Mitarbeiterrestaurant Eldora - Roche Quadra Terra / Quadra

Montag, 06. August Dienstag, 07. August Mittwoch, 08. August Donnerstag, 09. August Freitag, 10. August **SUPPE SUPPE** SUPPE **SUPPE** Erbsensuppe mit Pfefferminze Geflügelbouillon mit Gemüse Kartoffelsuppe mit Cipolotte Minestrone mit Pesto Selleriecremesuppe mit Sesam ca. 17.37 kcal ca. 147.63 kcal ca. 56.06 kcal ca. 186.71 kcal ca. 171.48 kcal INT / EXT CHF 1.80 / 2.50 **ALPENKÜCHE ALPENKÜCHE ALPENKÜCHE ALPENKÜCHE ALPENKÜCHE** BIO Brätschnitzel mit Äpfel vom Uelihof Sandwich mit paniertem Pouletschnitzel Grosis Rindsschmorbraten an kräftiger Truten Piccata Innerschwiizer Käsespätzli mit Currymayonnaise, Eisberg und Tomate Senf-Rahmsauce Rotweinsauce Tomaten-Basilikumsauce Röstzwiebeln Eierhörnli Kartoffelstock Knusprige Speckstreifen Kabis-Karotten-Salat Safranrisotto Grüne Bohnen mit Speck Erbsen und Karotten Champignon-Lauchgemüse Blattsalat mit Karotten und Croutons Apfelmus mit Zimt ca. 1116.60 kcal / Schwein. Herkunft ca. 776.35 kcal / Rind. Herkunft Schweiz ca. 889.37 kcal / Herkunft Schweiz ca. 1147.50 kcal / Schwein, Herkunft ca. 1090.76 kcal / Herkunft Schweiz Schweiz Schweiz INT / EXT CHF 8.50 / 11.50 **SMART EATING SMART EATING SMART EATING SMART EATING SMART EATING** Pouletbrust aus dem Zitronengras-Sud Felchenfilet nach Luzerner Art Grünes Thai Curry mit Crevetten Sommerlicher Salat mit Chop Suey Pfanne mit Kalbfleisch und Petersfisch Kokos-Mango-Sauce mit Curry Reisnudeln knusprigen Frühlingsrollen Gemüsestreifen Pilawreis mit Gemüsebrunoise Sweet Chili Sauce lasminreis mit Sesam mit Koriander Weizennudeln BIO-Blattspinat mit Haselnüssen Chinakohlgemüse mit Soja Kefen-Sprossengemsüe Avocado und Kräuter-Hüttenkäse Pak Choi ca. 599.41 kcal / Fisch, Herkunft ca. 588.68 kcal / Herkunft Schweiz ca. 570.50 kcal ca. 515.83 kcal / Herkunft Schweiz ca. 598.94 kcal / Fisch, Herkunft Schweiz Südafrika, China 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 VEGI MENU VEGI MENU** Mediterrane Gemüse-Cannelloni Tikka Massala mit BIO Tofu Nasi Goreng mit Tofu Hirse-Rüebli-Tätschli Chäsplätzli mit Preiselbeeren Grüne Bohnen mit Zwiebeln Liebstöckel-Rapsöl-Mayonnaise Peperonata mit Oliven Gelbes Linsendahl mit Curry Capuns mit Gemüsestreifen Artischockengemüse Kartoffeln mit Kreuzkümmel Blumenkohl in Kokoscurry Gebratene Champignons mit Cipolotte Grilltomate mit Basilikum Süsskartoffel Pommes frites Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und alutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 **HOT BUFFET HOT BUFFET HOT BUFFET HOT BUFFET HOT BUFFET** Kaninchenragout in Merlotsauce Kurzgebratener Kabeljau Chili con Quorn mit Peperoni, Moussaka mit Lamm, Auberginen & Gekochte Rindszunge an Madeirasauce Kapern-Zitronen-Salsa grünen Bohnen & Kartoffeln Kartoffeln Griesspolenta mit Lauch Kartoffel-Lauch-Gemüse Tortilla Chips Broccoli mit Mandeln Fenchel mit Tomaten und Oliven Birnenkompott mit Sternanis Kartoffel-Tomaten-Eintopf Glasierter Stangensellerie Eisbergsalat Tomatensalat mit roten Zwiebeln Guacamole und Sauerrahm Fisch, Herkunft Niederlande Auf unseren Auf unseren Buffets finden Sie immer Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets Herkunft Ungarn Auf unseren Buffets Rind, Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische. vegetarische, vegane sowie laktose- und finden Sie immer vegetarische, vegane finden Sie immer vegetarische, vegane Buffets finden Sie immer vegetarische. vegane sowie laktose- und glutenfreie glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die die tagesaktuellen Beschriftungen am Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet. tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet. Beschriftungen am Buffet. Beschriftungen am Buffet. INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 **GREEN MARKET GREEN MARKET GREEN MARKET GREEN MARKET GREEN MARKET**

Am Green Market finden Sie immer eine

vegetarische und allergenfreie Auswahl.

ca. 0.00 kcal

Am Green Market finden Sie immer eine

vegetarische und allergenfreie Auswahl.

ca. 0.00 kcal

Am Green Market finden Sie immer eine

vegetarische und allergenfreie Auswahl.

ca. 0.00 kcal

Am Green Market finden Sie immer eine

vegetarische und allergenfreie Auswahl.

ca. 0.00 kcal

Am Green Market finden Sie immer eine

vegetarische und allergenfreie Auswahl.

ca. 0.00 kcal

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
Cappuccino Crème ca. 178.08 kcal	Brombeermousse ca. 193.98 kcal	Brownie ca. 219.86 kcal	Kirschen Tiramisù ca. 284.44 kcal	Pistaziencrème <i>ca. 179.95 kcal</i>
INT / EXT CHF 1.80 / 2.50				