

Mitarbeiterrestaurant Eldora - Roche Quadra Terra / Quadra

Montag, 23. Oktober	Dienstag, 24. Oktober	Mittwoch, 25. Oktober	Donnerstag, 26. Oktober	Freitag, 27. Oktober
SUPPE  Gemüsecremesuppe mit Croûtons ca. 289 kcal INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	SUPPE Bündner Gerstensuppe ca. 200 kcal / Rind, Herkunft Schweiz INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	SUPPE  Marronisuppe ca. 279 kcal INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	SUPPE  Minestrone ca. 16 kcal INT / EXT CHF 1.80 / 2.50	SUPPE Brotsuppe mit Ei & Thymian ca. 132 kcal / Rind INT / EXT CHF 1.80 / 2.50
ALPENKÜCHE Hirschravioli Eierschwämmchensauce Kürbissalat ca. 1144 kcal / Herkunft Österreich INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	ALPENKÜCHE Rindssaftschnitzel in Biersauce Spätzli Duett grüne Bohnen ca. 713 kcal / Rind, Herkunft Schweiz INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	ALPENKÜCHE Schweineschulterbraten Balsamico-Zwiebeln Lyonerkartoffeln Ofentomate ca. 896 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	ALPENKÜCHE Blätterteigpastetchen Diana mit Wildgeschnetzeltes, Trauben & Pilzen Pfirsich mit Preiselbeeren Schupfnudeln ca. 836 kcal / Herkunft Österreich INT / EXT CHF 8.50 / 11.50	ALPENKÜCHE Penne mit Rindshackfleisch, Tomaten, Zucchetti, Auberginen & Fetakäse ca. 772 kcal / Rind, Herkunft Schweiz INT / EXT CHF 8.50 / 11.50
SMART EATING  Poulet Brustspieß Salsa Verde Zucchini & Auberginen ca. 368 kcal / Herkunft Schweiz INT / EXT CHF 11.50 / 14.50	SMART EATING  Gedämpftes Doradenfilet Gurken-Minze Jogurt Süsskartoffeln Paprika- Knusperstange ca. 503 kcal / Fisch, Herkunft Türkei INT / EXT CHF 11.50 / 14.50	SMART EATING  Lammgigot nach provenzalischer Art Mango Chutney Couscous mit Tomate & Minze ca. 596 kcal / Herkunft Schweiz INT / EXT CHF 11.50 / 14.50	SMART EATING  Nordisches Fischragout an Weissweinsauce mit Gemüsestreifen Trockenreis ca. 581 kcal / Fisch, Herkunft Niederlande INT / EXT CHF 11.50 / 14.50	SMART EATING  Kalbsschulterbraten Rotweinsauce Schmelzkartoffeln Broccoli ca. 463 kcal / Herkunft Schweiz INT / EXT CHF 11.50 / 14.50
VEGI MENU  Kürbis Agnolotti Dillkartoffeln Artischocken & Peperoni Kurkuma-Kohlrabi <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	VEGI MENU  Geräucherter Tofu Schupfnudeln mit Champignons, Zucchini, getrockneten Tomaten & Pinienkernen Rahmwirsing <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	VEGI MENU  Gefüllte Peperoni Basmatireis Pfälzer Karotten <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	VEGI MENU  Rührei mit Feta & Rucola Marinierte Champignons Romanesco mit Mandeln <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	VEGI MENU  Pikante Eblypfanne Butterbohnen Pilz-Apfelgulasch <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
HOT BUFFET Linsen & Karottencurry Lammfleisch Chop Suey Jasminreis Gratinierter Fenchel <i>Herkunft Australien und Ozeanien 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	HOT BUFFET Toast Hawaii Rösti Erbsen & Karotten <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	HOT BUFFET Truten Piccata Spaghetti Napoli Glasierter Stangensellerie <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	HOT BUFFET  Tandoori Chicken Gurkensalsa Kichererbsen Stroganoff Gebratener Reis <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	HOT BUFFET  Käseschnitte mit Schinken & Ei Nudelauflauf mit Gemüse Weisskabis aus dem Ofen <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
GREEN MARKET     Am Green Market finden Sie immer eine vegetarische und allergenfreie Auswahl. INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	GREEN MARKET     Am Green Market finden Sie immer eine vegetarische und allergenfreie Auswahl. INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	GREEN MARKET     Am Green Market finden Sie immer eine vegetarische und allergenfreie Auswahl. INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	GREEN MARKET     Am Green Market finden Sie immer eine vegetarische und allergenfreie Auswahl. INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	GREEN MARKET     Am Green Market finden Sie immer eine vegetarische und allergenfreie Auswahl. INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g

DESSERT

Birnen-Jogurtcreme
ca. 242 kcal

INT / EXT CHF 1.80 / 2.50

DESSERT

Vermicelle mit Rahm
ca. 288 kcal

INT / EXT CHF 1.80 / 2.50

DESSERT

Schokoladenmousse
ca. 477 kcal

INT / EXT CHF 1.80 / 2.50

DESSERT

Süss-saurer Apfelkuchen
ca. 264 kcal

INT / EXT CHF 1.80 / 2.50

DESSERT

Orangenmousse
ca. 231 kcal

INT / EXT CHF 1.80 / 2.50