Mitarbeiterrestaurant Eldora - Roche Quadra Terra / Quadra

Montag, 20. Januar	Dienstag, 21. Januar	Mittwoch, 22. Januar	Donnerstag, 23. Januar	Freitag, 24. Januar
SUPPE Kräutercremesuppe *ca. 100.74 kcal*	**SUPPE** Rindsbouillon mit Schnittlauchpfannkuchen *ca. 59.39 kcal / Rind, Herkunft Schweiz*	**SUPPE** Curry-Kokossuppe *ca. 108.46 kcal*	**SUPPE** Geröstete Süsskartoffelsuppe *ca. 119.64 kcal*	**SUPPE** Pilzcremesuppe *ca. 129.80 kcal*
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 Hackbraten vom Schwein Kräftiger Rosmarinjus Kräuternudeln Grüne Bohnen mit Bohnenkraut *ca. 673.31 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz*	**ALPENKÜCHE** Hausgemachte Käse-Zwiebel-Wähe Vitalsalat mit Kräutern Apfel Chutney *ca. 1029.31 kcal*	**ALPENKÜCHE** St. Galler Olmabratwurst Senf-Dip Butterrösti Karottensalat mit Rosinen *ca. 1196.56 kcal / Rind, Schwein, Herkunft Schweiz*	**ALPENKÜCHE** Pikantes Gemüsechili mit Indianerbohnen Tortilla Chips Eisbergsalat und Guacamole *ca. 957.33 kcal*	**ALPENKÜCHE** Fischfilet Provençale Kräutermayonnaise Dampfkartoffeln Knackerbsen *ca. 798.12 kcal / Fisch, Herkunft Nordostatlantik*
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
AROUND THE WORLD Kabeljau aus dem Ofen Safran-Sauerrahm Wildreis Glasierter Knollensellerie mit Nüssen *ca. 566.68 kcal / Fisch, Herkunft Niederlande, Nordostatlantik*	**AROUND THE WORLD** Kalbsblankett Kräuterrahmsauce Bramata Polenta Ofengemüse *ca. 708.70 kcal / Rind, Herkunft Schweiz*	**AROUND THE WORLD** Rindsragout nach Burgunder Art Kräuter-Pizokel Marinierter Rotkabis *ca. 672.42 kcal / Rind, Schwein, Herkunft Schweiz*	**AROUND THE WORLD** Zarte Trutenbrust Grobkörnige Senfrahmsauce Pilaw Reis Schmortomate mit Kräutern *ca. 596.22 kcal / Herkunft Schweiz*	**AROUND THE WORLD** Schweinsgulasch Szegediner Art Butternudeln Rahmspinat *ca. 931.37 kcal / Schwein, Herkunft Schweiz*
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 Spätzli-Gemüse-Pfanne mit Bergkäse Pilzragout mit Kräuter Mischgemüse mit Olivenöl *ca. 844.55 kcal*	**VEGI MENU** Tortilla mit Gemüse und Kartoffeln Olivenkonfitüre Auberginencreme Hokkaidokürbis mit Honig *ca. 582.54 kcal*	**VEGI MENU** Gemüse Lasagne mit Ricotta Tomatencoulis Marinierter Rucolasalat *ca. 791.83 kcal*	**VEGI MENU** Kaiserschmarrn Zwetschgenröster Aprikosenknödel Palatschinken mit Schokolade *ca. 1088.88 kcal*	**VEGI MENU** Paneer-Käse aus dem Ofen Spinat-Linsen Dahl Gebratenes Gemüse *ca. 536.27 kcal*
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
HOT BUFFET Chicken Nuggets Curry Mayonnaise Kartoffelwedges Glasierte Kefen *Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.*	**HOT BUFFET** Lamm Cevapcici Gurken-Joghurt Dip Gnocchi mit Jungspinat und gehobeltem Käse Auberginen-Pfanne *Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.*	**HOT BUFFET** Pikantes Sri Lanka Lammcurry Kurkuma-Bulgur Ofenpeperoni Papadam *Herkunft Neuseeland Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.*	**HOT BUFFET** Slow cooked Beef-Brisket Chimi Churri Sauce Pommes Rissolées Glasierte Randen *Rind, Herkunft Schweiz Auf unseren Buffets finden Sie immer vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Gerichte. Bitte beachten Sie die tagesaktuellen Beschriftungen am Buffet.*	**HOT BUFFET** Poulet süss sauer Duftreis mit Cashews und Sternanis Gebratener Chinakohl *Herkunft Schweiz 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	INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g	INT / EXT CHF 2.80 / 3.80 pro 100 g
DESSERT Mousse au chocolat mit Espresso *ca. 239.70 kcal*	**DESSERT** Passionsfrucht-Quark Creme *ca. 189.23 kcal*	**DESSERT** Nuss-Dessert *ca. 491.61 kcal*	**DESSERT** Holunderblüten Mousse *ca. 188.25 kcal*	**DESSERT** Grosis Zwetschgenkuchen *ca. 210.42 kcal*
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