

Mitarbeiterrestaurant UBS ON 12 (Food Counter) / Uetlihof 1

Montag, 01. Juli	Dienstag, 02. Juli	Mittwoch, 03. Juli	Donnerstag, 04. Juli	Freitag, 05. Juli
SOUP 1   Orientalische Kichererbsensuppe mit Minze <i>ca. 142.0 kcal</i>	SOUP 1   Karotten-Mango-Suppe mit Kokosmilch und Frühlingszwiebeln <i>ca. 180.2 kcal</i>	SOUP 1 Maissuppe mit Popcorn <i>ca. 205.7 kcal</i>	 SOUP 1 Miso Suppe <i>ca. 120.8 kcal</i>	  SOUP 1   Vegane Fenchelsuppe <i>ca. 66.7 kcal</i>
2.90	2.90	2.90	2.90	2.90
MENU 1  Rollschinken aus dem Ofen mit Honig und Thymian Kartoffelsalat Bürlì <i>ca. 925.9 kcal / Schinken (Schwein): Schweiz</i>	MENU 1 Bergler Chääshörnli mit Speck, Bergkäse, Röstzwiebeln und karamellisierten Apfelschnitzen <i>ca. 1130.4 kcal / Speck (Schwein): Schweiz</i>	MENU 1 Zander-Knusperli im Bierteig Hausgemachte Tartarsauce Pilaw-Reis Blattspinat <i>ca. 906.1 kcal / Zander: Kasachstan</i>	MENU 1 Gebackener Ofenfleischkäse Rotweinsauce Kartoffelstampf Glasierte Rüeblì <i>ca. 736.0 kcal / Fleischkäse (Schwein): Schweiz</i>	MENU 1 Gnocchi al forno mit Rindfleisch-Bolognese, Mascarpone, Mozzarella und Reibkäse Rohkost Salat mit Rüeblì, Gurke, Tomaten, Kabis, Mais, Schnittlauch und Rosa Pfeffer-Zitronen-Dressing <i>ca. 1079.1 kcal / Rind: Schweiz</i>
12.90	12.90	12.90	12.90	12.90
MENU 2   Panang Thai Curry mit Crevetten Jasminreis Gebratenes Gemüse mit Mu-Err-Pilzen <i>ca. 631.4 kcal / Crevetten: Vietnam</i>	MENU 2 Schweins-Cordon bleu Spicy Potato-Wedges Glasierte Rüeblì <i>ca. 598.3 kcal / Cordon bleu (Schwein): Schweiz</i>	MENU 2  Korean Chicken Bao Gedämpftes Bao mit knusprigem Pouletschenkelsteak, Gurken, Sesam und Gochujang-Sauce Gemüse-Pickles Farbiger Chinakohlsalat <i>ca. 636.0 kcal / Poulet: Schweiz</i>	MENU 2 Truten Piccata Trutenschnitzel mit Ei und Reibkäse Tomatensauce Spaghetti Gebratene Zucchini <i>ca. 766.2 kcal / Trute: Frankreich</i>	MENU 2  Panang Curry mit Poulet Jasminreis Sesam-Broccoli <i>ca. 725.1 kcal / Poulet: Schweiz</i>
16.50	14.50	14.50	14.50	16.50
MENU VEG  Vegetarische Bündner Capuns mit Gemüsewürfel, Milchsud und gratiniert mit Bergkäse Randen-Apfel-Salat <i>ca. 544.7 kcal</i>	MENU VEG    Miso-Suppe mit Reismudeln, Tofu, Shiitake und Gemüse <i>ca. 413.3 kcal</i>	MENU VEG   Vegane Hackbällchen auf Basis von Erbsenprotein Waldpilzsauce Penne Marinierter Rucola <i>ca. 747.8 kcal</i>	MENU VEG   Poke Tofu-Bowl mit Sushireis, Karotten, Edamame, Radiesli, Rotkabis, Sesam und Wasabi-Soja-Dressing <i>ca. 685.0 kcal</i>	MENU VEG   Falafel-Dürüm gefüllt mit Tzatziki, Zwiebeln, Rotkabis und Eisbergsalat dazu Taboulé <i>ca. 886.9 kcal</i>
10.50	10.50	10.50	10.50	10.50
DESSERT Tiramisù <i>ca. 305.6 kcal</i>	DESSERT  Erdbeermousse mit Schlagrahm <i>ca. 246.9 kcal</i>	DESSERT   Aargauer Rüeblitorte <i>ca. 308.2 kcal</i>	DESSERT Panna cotta mit Mangosauce <i>ca. 327.1 kcal</i>	DESSERT  Thurgauer Süssmostcrème <i>ca. 151.6 kcal</i>
2.50	2.50	2.50	2.50	2.50

Alle Preise in CHF, MwSt inkl.