

Mitarbeiterrestaurant Credit Suisse ON 12 (Food Counter) / Uetlihof 1

Montag, 30. März	Dienstag, 31. März	Mittwoch, 01. April	Donnerstag, 02. April	Freitag, 03. April
SOUP Tomatensuppe	 SOUP Blumenkohlsuppe	 SOUP Kartoffel-Majoran Suppe	 SOUP Minestrone	 SOUP Gemüsecrèmesuppe
Suppe 2.90 / Bouillon 1.80	Suppe 2.90 / Bouillon 1.80	Suppe 2.90 / Bouillon 1.80	Suppe 2.90 / Bouillon 1.80	Suppe 2.90 / Bouillon 1.80
MENU 1 Pouletschenkel Kräutersauce mit Tomaten Teigwaren Broccoligemüse <i>ca. 680 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	MENU 1 Lachssteak mariniert mit Kräuter Avocado Salsa Basmatireis Blattspinat <i>ca. 760 kcal / Fleisch: Norwegen</i>	MENU 1 Schweinssteak Portwenjus Bramata Polenta Rosenkohl <i>ca. 790 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	MENU 1 Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes Soufflees Grüne Bohnen <i>ca. 760 kcal / Fleisch: Schweiz</i>	MENU 1 BIO Rindshackbraten Gemüsesauce Kartoffelstock Romanesco <i>ca. 970 kcal / Fleisch: Schweiz</i>
Fleisch/Fisch: 12.90	Fleisch/Fisch: 12.90	Fleisch/Fisch: 12.90	Fleisch/Fisch: 12.90	Fleisch/Fisch: 12.90
MENU VEG Cannelloni Ricotta Spinat Mascarpone Sauce Mischgemüse <i>ca. 750 kcal</i>	 MENU VEG Gnoccipfanne mit Gemüse, Pilze, Oliven Tomaten-Gorgonzola Sauce Pinienkerne <i>ca. 700 kcal</i>	 MENU VEG Rotes Thai Curry mit Tofu und Gemüse Bambus-Sprossen Basmatireis <i>ca. 590 kcal</i>	 MENU VEG BIO Kartotten-Buchweizen Plätzli Fetakäse-Dip Taboulet mit Gemüse <i>ca. 590 kcal</i>	 MENU VEG Gemüselasagne überbacken mit Cheddar Käse Tomatensauce <i>ca. 950 kcal</i>
Vegi 10.00	Vegi 10.00	Vegi 10.00	Vegi 10.00	Vegi 10.00
DESSERT Tiramisu	DESSERT Mousse Caramel-Amaretti	DESSERT Mandarinen Kompott	DESSERT Dessert Variation	DESSERT Mango Mousse
1.80	1.80	1.80	1.80	1.80

Alle Preise in CHF, MwSt inkl.