

Mitarbeiterrestaurant UBS ON 12 (Food Counter) / Uetlihof 1

Montag, 16. Mai	Dienstag, 17. Mai	Mittwoch, 18. Mai	Donnerstag, 19. Mai	Freitag, 20. Mai
SOUP 2  Erbsencrèmesuppe ca. 125.8 kcal	SOUP 2  Fenchelcrèmesuppe ca. 77.2 kcal	SOUP 2  Tomatencrèmesuppe ca. 121.5 kcal	SOUP 2  Erdnussuppe mit Chili ca. 397.0 kcal	SOUP 2  Brotsuppe mit Kümmel ca. 54.1 kcal
2.90	2.90	2.90	2.90	2.90
MENU 1 Geschmorter Rindfleischvogel Rotweinsauce Bramata-Polenta Grüne Bohnen ca. 722.1 kcal / Fleischvogel (Rind, Schwein): Schweiz	MENU 1 Tagliatelle al salmone mit Frischlachs, Weissweinrahmsauce, Dill und Erbsen ca. 771.5 kcal / Lachs: Norwegen	MENU 1 Schweins-Cordon bleu Bratkartoffeln Ofen-Rüebli Zitronenschnitz ca. 592.5 kcal / Cordon bleu (Schwein): Schweiz	MENU 1   Trutenbrustbraten Thymiansauce BIO Vollkornreis Kräuter-Zucchetti ca. 532.5 kcal / Trute: Frankreich	MENU 1  Geschnetzelte Kalbsleber Rösti Broccoli Apfelkompott ca. 516.8 kcal / Kalb: Schweiz
12.90	12.90	12.90	12.90	12.90
MENU 2   Smart Eating Peru Crevetten-Ceviche Mango-Leche de tigre mit Peperoni, Zwiebeln, Mais, Stangensellerie und Avocado Gebackene Süsskartoffeln ca. 405.6 kcal / Crevetten: Vietnam	MENU 2  Smart Eating Peru Lomo Saltado Gebratene Rindfleischstreifen mit gebackenen Kartoffeln, Peperoni, Tomaten, Peperoncini und Koriander Vollreis ca. 491.0 kcal / Rind: Schweiz	MENU 2   Smart Eating Peru Quinoa mit Cocobohnen Pouletbrust vom Grill Aji-Amarillo-Sauce Bananenchip ca. 464.3 kcal / Poulet: Schweiz	MENU 2   Smart Eating Peru Bunter Kartoffelsalat Frühlingszwiebeln, Bohnen, Oliven, Pfälzer und Koriander Gebratenes Forellenfilet Tomaten-Chili-Salsa Zitronenschnitz ca. 572.0 kcal / Forelle: Türkei	MENU 2  Poké Tuna Bowl mit Sushireis, Avocado, Edamame, Sesam, Ingwer, Wasabi und Sojasauce ca. 646.1 kcal / Thunfisch: Westlicher Pazifischer Ozean
12.90	12.90	12.90	12.90	12.90
MENU VEG  Vegane Vollkorn-Fusilli Linsen-Gemüse-Bolognese Marinierter Salatspinat ca. 649.1 kcal	MENU VEG  Crunchy-Red-Mountain-Burger mit Guacamole, Gurken und Rucola dazu Nachips mit Soja-Joghurt-Dip ca. 1013.1 kcal	MENU VEG   Indisches Linsencurry Basmatireis Raita Papadam und Koriander ca. 875.5 kcal	MENU VEG  Gedämpfte Gyoza Reissig-Dip mit Ingwer Miso Suppe ca. 347.8 kcal	MENU VEG  Smart Eating Peru Gefüllte Süsskartoffel mit Bohnenmus, Portobellopilzen, Feta und eingelegten roten Zwiebeln Pico de Gallo Spinatsalat mit gepufftem Amaranth Limettenschnitz ca. 515.2 kcal
10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
DESSERT   Smart Eating Peru Kokosnuss-Limetten-Kuchen ca. 293.6 kcal	DESSERT    Smart Eating Peru Veganes Schoggimousse ca. 238.0 kcal	DESSERT  Kirschenkompott mit Schokoladencreme ca. 168.0 kcal	DESSERT  Smart Eating Peru Kaffee-Bananen-Kuchen ca. 209.7 kcal	DESSERT Dessert Variation Verschiedene Desserts zur Auswahl
1.80	1.80	1.80	1.80	1.80

Alle Preise in CHF, MwSt inkl.