

Mitarbeiterrestaurant UBS Le Mosaïque / Uetlihof 2

Montag, 13. März	Dienstag, 14. März	Mittwoch, 15. März	Donnerstag, 16. März	Freitag, 17. März
SOUP   Brunnenkressesuppe <i>ca. 79.3 kcal</i> INT CHF 1.80 / EXT CHF 1.80	SOUP   Curry-Gemüse-Suppe mit Joghurt <i>ca. 128.4 kcal</i> INT CHF 1.80 / EXT CHF 1.80	SOUP   Tomatencrèmesuppe <i>ca. 121.1 kcal</i> INT CHF 1.80 / EXT CHF 1.80	SOUP   Kartoffel-Lauch-Suppe <i>ca. 100.4 kcal</i> INT CHF 1.80 / EXT CHF 1.80	SOUP   Gemüsecrèmesuppe <i>ca. 81.4 kcal</i> INT CHF 1.80 / EXT CHF 1.80
FAVORITE Rindgeschnetzeltes Stroganoff Paprikasauce mit Champignons und Essiggurken Nudeln Tagesgemüse <i>ca. 662.4 kcal / Rind: Schweiz</i> INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	FAVORITE Ofenfleischkäse Spiegelei Bratkartoffeln Rahmspinat <i>ca. 765.2 kcal / Fleischkäse (Schwein): Schweiz</i> INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	FAVORITE  Züri G'schnätzlets Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsauce Reis Tagesgemüse <i>ca. 689.8 kcal / Kalb: Schweiz</i> INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	FAVORITE  Halbes Hendl Kartoffel-Gurken-Salat mit Dill <i>ca. 1054.1 kcal / Poulet: Schweiz</i> INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	FAVORITE Luzerner Chügelpastete Kalbs-Brätkügeli, Blätterteig-Pastetli Champignonrahmsauce Langkornreis <i>ca. 814.7 kcal / Kalb: Schweiz</i> INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80
INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	FAVORITE 2 Täglich wechselndes Buffetangebot mit verschiedenem Gemüse, Stärkebeilagen, Fleisch und Fisch INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	FAVORITE 2 Täglich wechselndes Buffetangebot mit verschiedenem Gemüse, Stärkebeilagen, Fleisch und Fisch INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	FAVORITE 2 Täglich wechselndes Buffetangebot mit verschiedenem Gemüse, Stärkebeilagen, Fleisch und Fisch INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80
	pro 100 Gramm: INT CHF 3.20 / EXT CHF 3.60	pro 100 Gramm: INT CHF 3.20 / EXT CHF 3.60	pro 100 Gramm: INT CHF 3.20 / EXT CHF 3.60	
SPECIAL  Gai Yang Som Tam Khao Neow Thailändischer BBQ-Pouletschenkel mit Gemüse-Erdnuss-Salat und Klebreis Koriander und Peperoncini <i>ca. 763.5 kcal / Poulet: Schweiz</i> INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	SPECIAL Griechische Lamm-Köfte mit Pistazien Pikanter Feta-Joghurt-Dip Tomatenreis Geschmorte grüne Bohnen <i>ca. 837.6 kcal / Cevapcici (Rind, Lamm): Schweiz</i> INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	SPECIAL Portugiesisches Schnitzelbrot Mariniertes Schweinsschnitzel, Piri-Piri-Sauce, Mais-Triangolo, Senf, Zwiebeln und Jalapenos Rustikaler Salat mit Radieschen, Gurken, Karotten, Lattich und Kresse Himbeerdressing <i>ca. 976.2 kcal / Schwein: Schweiz</i> INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	SPECIAL   Lachsfilet mit Tom-Yum Marinade Grüne Thai-Currysauce Jasminreis Broccoli Marinierter Salatspinat <i>ca. 842.2 kcal / Lachs: Norwegen</i> INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	SPECIAL  Schnitzel Friday Schweinsschnitzel Wiener Art Bratkartoffeln Preiselbeeren Tagesgemüse <i>ca. 776.9 kcal / Schwein: Schweiz</i> INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80
INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80
VITALITY   Samosa mit Kartoffel-Gemüse-Füllung Linsen-Dal Roti-Brot Vegane Gurken-Raita <i>ca. 638.7 kcal</i> INT CHF 10.00 / INT CHF 14.00	VITALITY  Gnocchi alla Puttanesca Tomatensauce mit Zucchini, Auberginen, Oliven und Kapern Marinierter Rucola Grana Padanoflocken <i>ca. 598.4 kcal</i> INT CHF 10.00 / INT CHF 14.00	VITALITY   Phat kaphrao tao hoo Tofu mit Thai-Basilikum, Spiegelei, Jasminreis, Mungobohnen und Peperoncini <i>ca. 665.2 kcal</i> INT CHF 10.00 / INT CHF 14.00	VITALITY  The Texas Vegetarian Burger Hot Crunchy Burger, Sesam-Bun, Eisberg, Cheddar, Röstzwiebeln, Tomate, Mayonnaise und BBQ-Sauce Bratkartoffeln <i>ca. 1114.8 kcal</i> INT CHF 10.00 / INT CHF 14.00	VITALITY   Frittata mit Dörrtomaten, Oliven, Süsskartoffel und marinierten Brunnenkresse Ratatouille <i>ca. 404.5 kcal</i> INT CHF 10.00 / INT CHF 14.00
INT CHF 10.00 / INT CHF 14.00	INT CHF 10.00 / INT CHF 14.00	INT CHF 10.00 / INT CHF 14.00	INT CHF 10.00 / INT CHF 14.00	INT CHF 10.00 / INT CHF 14.00
METABOLIC BALANCE   Pochiertes Kabeljaufilet Avocado-Tomaten-Dip Kerbelkartoffeln Gebackene Pfälzer-Rüebli <i>ca. 477.3 kcal / Kabeljau: Nordostatlantik</i> INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	METABOLIC BALANCE   Marinierter Crevettenspiess mit Kräutern Ananas-Soja-Sauce Dreifarbiger Kräuter-Quinoa Romanesco <i>ca. 538.7 kcal / Crevetten: Vietnam</i> INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	METABOLIC BALANCE  Trutenbrustbraten Chimichurri Vollkorn-Fusilli Ratatouille <i>ca. 704.2 kcal / Trute: Frankreich</i> INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	METABOLIC BALANCE  Schweins-Pfeffer-Steak Balsamico Sauce Roter Reis aus der Camargue Gebackene Zucchini <i>ca. 651.3 kcal / Schwein: Schweiz</i> INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	METABOLIC BALANCE Heute bleibt der Menu Counter geschlossen. INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80
INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80	INT CHF 10.80 / EXT CHF 14.80
VARIETY Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	VARIETY Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	VARIETY Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	VARIETY Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	VARIETY Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings

pro 100 Gramm: INT CHF 2.60 / EXT CHF 3.10	pro 100 Gramm: INT CHF 2.60 / EXT CHF 3.10	pro 100 Gramm: INT CHF 2.60 / EXT CHF 3.10	pro 100 Gramm: INT CHF 2.60 / EXT CHF 3.10	pro 100 Gramm: INT CHF 2.60 / EXT CHF 3.10
DESSERT Apfel-Bleckuchen <i>ca. 121.6 kcal</i>	 DESSERT Blaubeermousse <i>ca. 176.1 kcal</i>	 DESSERT Caramel-Kaffee-Flan <i>ca. 351.4 kcal</i>	  DESSERT Mini Brownie <i>ca. 386.2 kcal</i>	 DESSERT Dessert Variation Verschiedene Desserts zur Auswahl
INT CHF 1.80 / EXT CHF 1.80	INT CHF 1.80 / EXT CHF 1.80	INT CHF 1.80 / EXT CHF 1.80	INT CHF 1.80 / EXT CHF 1.80	INT CHF 1.80 / EXT CHF 1.80

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Legende Icons: 1 Blatt vegetarisch | 2 Blätter vegan