## Mitarbeiterrestaurant UBS Cafeteria / Uetlihof 1

Montag, 27. Oktober	Dienstag, 28. Oktober	Mittwoch, 29. Oktober	Donnerstag, 30. Oktober	Freitag, 31. Oktober
PASTA	PASTA	PASTA	PASTA	
Hausgemachte BIO Pasta Carbonara mit Speck, Ei, Knoblauch und Petersilie	Hausgemachte BIO Pasta frutti di mare e salsa di pomodoro mit Meeresfrüchten, Tomatensauce und Basilikum	Hausgemachte BIO Pasta al ragù e panna mit Sauce Bolognese, Rahm und Basilikum	Hasugemachte BIO Pasta alla Boscaiola mit Speck, Steinpilzen, Dörrtomaten und Rahmsauce	
ca. 773.8 kcal / Speck (Schwein): Schweiz	ca. 638.5 kcal / Muscheln: Niederlande Meeresfrüchte: Westlicher Pazifischer Ozean	ca. 612.3 kcal / Rind: Schweiz	ca. 1099.6 kcal / Speck (Schwein): Schweiz	
INT CHF 13.50 / EXT CHF 16.80	INT CHF 13.50 / EXT CHF 16.80	INT CHF 13.50 / EXT CHF 16.80	INT CHF 13.50 / EXT CHF 16.80	
PASTA VEG	PASTA VEG	PASTA VEG	PASTA VEG	
Hausgemachte BIO Pasta Peperonata mit Tomatensauce, Peperoni, Knoblauch und Basilikum	Hausgemachte BIO Pasta alla Nerano mit Zucchini, Parmesan, Provolone, Knoblauch und Olivenöl	Hausgemachte BIO Pasta Caprese mit Tomaten-Pesto, Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Rucola	Hausgemachte BIO Pasta all'arabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini und Knoblauch	
ca. 554.8 kcal	ca. 666.0 kcal	ca. 1104.8 kcal	ca. 580.1 kcal	
INT CHF 11.50 / EXT CHF 14.80	INT CHF 11.50 / EXT CHF 14.80	INT CHF 11.50 / EXT CHF 14.80	INT CHF 11.50 / EXT CHF 14.80	
VARIETY	VARIETY	VARIETY	VARIETY	VARIETY
Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings	Täglich frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Toppings und Dressings
pro 100 Gramm: INT CHF 2.60 /	pro 100 Gramm: INT CHF 2.60 /	pro 100 Gramm: INT CHF 2.60 /	pro 100 Gramm: INT CHF 2.60 /	pro 100 Gramm: INT CHF 2.60 /