Restaurant UBS Cafeteria / Uetlihof 1

Lundi, 27 octobre	Mardi, 28 octobre	Mercredi, 29 octobre	Jeudi, 30 octobre	Vendredi, 31 octobre
PÂTE	PÂTE	PÂTE	PÂTE	
Hausgemachte BIO Pasta Carbonara mit Speck, Ei, Knoblauch und Petersilie env. 773.8 kcal / Speck	Hausgemachte BIO Pasta frutti di mare e salsa di pomodoro mit Meeresfrüchten, Tomatensauce und Basilikum env. 638.5 kcal / Muscheln:	Hausgemachte BIO Pasta al ragù e panna mit Sauce Bolognese, Rahm und Basilikum env. 612.3 kcal / Rind:	Hasugemachte BIO Pasta alla Boscaiola mit Speck, Steinpilzen, Dörrtomaten und Rahmsauce env. 1099.6 kcal / Speck	
(Schwein): Schweiz	Niederlande Meeresfrüchte: Westlicher Pazifischer Ozean	Schweiz	(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	
env. 554.8 kcal INT CHF 11.50 / EXT CHF 14.80	env. 666.0 kcal INT CHF 11.50 / EXT CHF 14.80	env. 1104.8 kcal INT CHF 11.50 / EXT CHF 14.80	env. 580.1 kcal 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 / EXT CHF 3.10	pro 100 Gramm: INT CHF 2.60 / FXT CHF 3.10