

Universität Zürich

	EINFACH GUT	NATÜRLICH VEG	I	IMMER PASTA		VOLL ANDERS
Montag	Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art Broccolireis Karotten	Frittata mit Spinat, Feta, Peperoni und Kartoffeln Quark mit Schnittlauch Menusalat		«Fusilli Inverno» mit Kürbis, Salbei und Walnüssen Menusalat		
	Fleisch: Schweiz Allergene: A, F, G, L, 0 CHF 5.40 / 7.00 / 10.50	Allergene: A, C, G CHF 5.40 / 7.00 / 10.50	Ø	Allergenet A H I O	V	Allergene: auf Anfrage CHF 10.50 / 12.00 / 13.50
Dienstag	Ofen-Fleischkäse an Senfrahmsauce Lyoner Kartoffeln Zweifarbige Bohnen	Jaffna Gemüse Curry garniert mit Papadumchip Basmati Reis Menusalat		Penne mit Kirschtomaten, Rucola und Pilzen an Kräuterrahmsauce Menusalat		«Lehrlings-Special» Forellen-Roulade an Hummersauce Duchesse Kartoffeln Feldgemüse
	Fleisch: Schwein, Kalb / Schweiz Allergene: A, F, G, L, M, 0 CHF 5.40 / 7.00 / 10.50	Allergene: L, 0 CHF 5.40 / 7.00 / 10.50	③	Allergene: A, G, L CHF 5.40 / 7.00 / 10.50	0	Fisch: Schwyz Brüggli Zucht Allergene: A, B, C, D, G, L, O CHF 13.50 / 15.00 / 16.50
Mittwoch	Rindsvoressen Jäger Art Bristner Rispor Sauerkraut	Shakshuka mit Ei Petersilien-Couscous Grillgemüse		«Casarecce con carciofi e mandorla» Pasta mit gerösteten Artischocken Majoran und Mandeln Menusalat	,	
	Fleisch: Schweiz Allergene: A, F, G, L, 0 CHF 5.40 / 7.00 / 10.50	Allergene: A, C, F, L CHF 5.40 / 7.00 / 10.50	0	Allergene: A, H, 0 CHF 5.40 / 7.00 / 10.50	Ø	Allergene: auf Anfrage CHF 10.50 / 12.00 / 13.50
Donnerstag	Trutenbraten an Grüner Pfefferrahmsauce Kartoffelstock mit Kürbis Gebratene Zucchetti	Gedünstete Okrascheiben mit Tomaten und Bohnen Basilikum–Hummus Hirse Ras el Hanout Menusalat		«Lumaconi Diavola» mit Chorizzo, Peperoni, Knoblauch und Peperoncini Menusalat		«Lehrlings-Special» Suure Mocke an Schmorsauce garniert mit Speck und Croutons Spätzli und Rotkraut
	Fleisch: Ungarn Allergene: A, F, G, L, M, 0 CHF 5.40 / 7.00 / 10.50	Allergene: L, N, 0 CHF 5.40 / 7.00 / 10.50	*	Fleisch: Schwein, Schweiz Allergene: A, F, G, L CHF 5.40 / 7.00 / 10.50		Fleisch: Rind, Schwein / Schweiz Allergene: A, C, F, L, 0 CHF 13.50 / 15.00 / 16.50
Freitag	Nordisches Fischragout an Safransauce Quinoa Tricolore Blattspinat	Randen im Schlafrock Dill–Meerrettich Dip Gedünsteter Fenchel mit Apfelscheiben		«Älpler Magronen» Apfelmus		
	Fisch: Seehecht, Seeteufel / Nordost Atlantik Allergene: A, B, D, F, G, L, O CHF 5.40 / 7.00 / 10.50	Allergene: A, F, M, 0 CHF 5.40 / 7.00 / 10.50	③	Allergene: A, C, G, L CHF 5.40 / 7.00 / 10.50	Ø	Allergene: auf Anfrage CHF 10.50 / 12.00 / 13.50
	HIT					
Die ganze Woche	Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Menusalat					
	Fleisch: Schweiz Allergene: A, C CHF 9.20 / 10.50 / 12.00					
Aktuell	Erhältlich in der Cafeteria Seeros Montag: Flämische Bauernsuppe Dienstag: Geflügelcremesuppe n Mittwoch: Grüne Bohnensuppe Donnerstag: Hafercremesuppe Freitag: Kürbsisuppe	•				

Allfällige Änderungen einzelner Menü-Komponenten werden jeweils direkt an der Speiseausgabe schriftlich kommuniziert. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden. Preise in CHF inkl. MwSt.

