

KANTINE 18. – 22. NOVEMBER 2019



MONTAG

Tagessuppe

Pangasius paniert
Sauce Mayonnaise
Salzkartoffeln
Marktgemüse

CHF 12.50

DIENSTAG

Tagessuppe

Rinds Fleischvogel
an Rotweinsauce
Teigwaren
Marktgemüse

CHF 12.50

MITTWOCH

Tagessuppe

Kalbsgulasch
“Wiener Art“
Spätzli
Marktgemüse

CHF 12.50

DONNERSTAG

Tagessuppe

Pouletbrust
Sweet and Sour
Basmatireis
Tagessalat

CHF 12.50

FREITAG

Tagessuppe

Emmentaler Chüechli
an Bratenjus
Pommes rissollées
Marktgemüse

CHF 12.50

VEGETARISCH

Tagessuppe

Hausgemachter
Hörnli - Gratin
Kleiner Salat aus dem Buffet

CHF 10.50

VEGETARISCH

Tagessuppe

Mexikanisches
Gemüseragout im Reising
Kleiner Salat aus dem Buffet

CHF 10.50

VEGETARISCH

Tagessuppe

Vegi Burger «Deluxe»
mit Baked Potatos
Kleiner Salat aus dem Buffet

CHF 10.50

VEGETARISCH

Tagessuppe

Äpler Makronen
mit Apfelmus & Röstzwiebeln
Kleiner Salat aus dem Buffet

CHF 10.50

VEGETARISCH

Tagessuppe

Linsen Eintopf
mit panierten Feigen
Kleiner Salat aus dem Buffet

CHF 10.50

TRENDIG

Tagessuppe

Schweinsfilet - Spiess
mit Sauce Café de Paris
Pommes Duchesse & Gemüse

CHF 17.50

ZUM MITNEHMEN

Tages Menüs und
vegetarische Menüs die im
GALLIKER abgeholt werden,
kosten
nur CHF 9.90

HERKUNFTSDEKLARATION FLEISCH/FISCH

Poulet: Brasil

Pangasius: Vietnam

Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch, ansonsten ist es auf dem Menüplan vermerkt.

Erzeugungen: Das Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer und / oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergen: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.