





Menüplan KW38 / 2022

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG
TAGESSUPPE	 „Pasa çorbasi“ (Pascha Suppe)	 „Közlenmis Domates çorbasi“ (Geröstetes Tomatensuppe)	 „Mercimek Corbasi“ (Linsensuppe)	„Tavuk çorbasi“ (Hühnersuppe)	 „Yuvalama çorbasi“ (Joghurtsuppe mit Hackfleischbällchen, Lamm/Rind)	
OFFENES BUFFET						
WARMES	„Tavuk Pirzola“ (Hühnerkotelette) „Izmir Köfte“ (türkische Frikadelle, Lamm/Rind)  „Nohut yemegi“ (Kichererbsen Gericht)  „Türlü“ (Gemüseallerlei a-la-Turca) „Kuskus pilavi“ (Couscous-Reis)	„Saç kavurma“ (Fleischpfanne Kalb) „Dolma“ (Gefüllte Paprika mit Reis und Hackfleisch, Lamm/Rind)  „Taze fasülye“ (Grüne Bohnen Gericht)  „Islim Kebabi“ (Auberginen Kebab mit Gemüsefüllung) „Kuskus pilavi“ (Couscous-Reis)	„Içli Köfte“ (Gefüllte Bulgur Bällchen mit Hackfleisch, Lamm/Rind) „Tavuk Şiş“ (Poulet Spiess)  „Sebze Graten“ (Gemüsegratin)  „Kuru fasülye“ (Weisse Bohnen Gericht) „Bulgur pilavi“ (Bulgur Reis)	„Izmir Köfte“ (türkische Frikadelle, Lamm/Rind) „Etli Bamya“ (Okrashottengericht mit Kalbsfleisch)  „Mücver“ (Gemüsepuffer)  „Firinda Karisik Sebze“ (Gemüsescheiben aus dem Ofen) „Kuskus pilavi“ (Couscous-Reis)	 „Manti“ (Teigtaschen mit Hackfleischfüllung, Lamm/Rind) „Tavuk Pirzola“ (Hühnerkotelette)  „Pazi yemegi“ (Mangold Gericht)  „Tahin soslu sebze“ (Wintergemüse mit Tahinsauce) „Kuskus pilavi“ (Couscous Reis)	
MEZE'S, SALAT BUFFET	„Humus“ (Kichererbsen-püree) „Cacik“ (Meze aus Joghurt, Gurken und Knoblauch) „Muhammara“ (Paprika-Walnuss-Dip) „Havuç Salatasi“ (Rüebli Salat mit Joghurt & Knoblauch)	„Humus“ (Kichererbsen-püree) „Cacik“ (Meze aus Joghurt, Gurken und Knoblauch) „Muhammara“ (Paprika-Walnuss-Dip) „Havuç Salatasi“ (Rüebli Salat mit Joghurt & Knoblauch)	„Humus“ (Kichererbsen-püree) „Cacik“ (Meze aus Joghurt, Gurken und Knoblauch) „Muhammara“ (Paprika-Walnuss-Dip) „Havuç Salatasi“ (Rüebli Salat mit Joghurt & Knoblauch)	„Humus“ (Kichererbsen-püree) „Cacik“ (Meze aus Joghurt, Gurken und Knoblauch) „Muhammara“ (Paprika-Walnuss-Dip) „Havuç Salatasi“ (Rüebli Salat mit Joghurt & Knoblauch)	„Humus“ (Kichererbsen-püree) „Cacik“ (Meze aus Joghurt, Gurken und Knoblauch) „Muhammara“ (Paprika-Walnuss-Dip) „Havuç Salatasi“ (Rüebli Salat mit Joghurt & Knoblauch)	

Geschlossen

 Kennzeichnung weizenhaltige Lebensmittel

 Kennzeichnung vegetarische Lebensmittel



Unsere aktuelle Wochenmenü finden Sie auch auf unser Website www.gulskuche.ch

Preisliste

SUPPEN

- | | | | |
|--------------|--|--|----------|
| - Tagessuppe | | | 6.50 Fr. |
|--------------|--|--|----------|

OFFENES BUFFET WARM & KALT (ab 11.30 Uhr)

EAT IN TAKE-AWAY

- | | | | |
|--------------------------------------|---------|----------|----------|
| - Teller mix (mit Fleisch & Gemüse) | 100 g / | 4.50 Fr. | 4.50 Fr. |
| - Vegi-Teller (mit Gemüse oder Meze) | 100 g / | 4.00 Fr. | 4.00 Fr. |
| - Auschl. Fleischgerichte | 100 g / | 5.00 Fr. | 5.00 Fr. |
| - | | | |

GETRÄNKE

- | | |
|--------------------------------------|----------|
| - „Cay“ (türkischer Schwarztee) | 1.80 Fr. |
| - Süssgetränke | 3.50 Fr. |
| - Kaffee/Espresso | 3.50 Fr. |
| - „Türk Kahvesi“ (türkischer Kaffee) | 4.90 Fr. |

Ihr Feedback ist willkommen!



WIE ?

1. QR-Code mit iOS/Android Kamera scannen & Link öffnen



2. Google Rezension/Bewertung abgeben

„Tesekkürler!“
(Danke!)

Euer „Gül's Küche“ Team

„Wir verkaufen ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen sind deklariert.“

„Für weitere Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal“

 Kennzeichnung weizenhaltige Lebensmittel

 Kennzeichnung vegetarische Lebensmittel

 **GÜL'S KÜCHE**
Türkische Küche vom Feinsten

Unsere aktuelle Wochenmenü finden Sie auch auf unser Website www.gulskuche.ch