

Menüplan vom 02. bis 08. März 2026

Personalrestaurant VZ Gossau

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 Gebratener Halloumi-Käse mit mediterranem Kichererbsen-Gemüse auf Kräuter-Bulgur und Tzatziki- Sauce 13.95	Crispy Tofu auf Frühlings-Knöpflpfanne mit Spargeln und Babyspinat mit Zitronendip und knackigem Marktsalat 13.95	Gelbe Linsenbällchen Pfefferminz-Cashew-Dip, orientalisches Couscous und Ofen-Auberginenspalten 13.95	Mediterranes Tomatenrisotto mit gebackenen Cherrytomaten, Honig, Thymian, weissem Spargel und knackigem Marktsalat 13.95	Bündner Pizokel mit Bio-Lattich und Spinat- Radieschen-Salat 13.95	
 Pouletcurry Penang mit Bio-Jasminreis und Pak Choi 15.95	Schweins- Rahmschnitzel mit Bratkartoffeln und Bio- Erbsen mit Zwiebeln 15.95	Baskisches Kalbsragout mit Polenta und gebratenen Zucchetti 15.95	Baked American Chicken Hot Dog gefüllt mit BBQ-Sour Cream, Essiggurken, Röstzwiebeln, Cheddar-Käse mit Mais- Peperoni-Ofengemüse und 15.95	Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Wasabi-Kartoffelstock mit Limettenvinaigrette und zweifarbigen Sesam-Rüebli 15.95	
 Maccheroni alla carbonara 9.95	Maccheroni alla carbonara 9.95	Maccheroni alla carbonara 9.95	Crispy Chicken im Körbli mit Pommes Frites 9.95	Crispy Chicken im Körbli mit Pommes Frites 9.95	
 Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	