


Menüplan vom 01. bis 07. Juni 2026

Personalrestaurant VZ Gossau

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p>Arabischer Schmortopf mit Auberginen, Tofu, Kräuterbulgur und Gurkensalat mit Granatapfel</p> <p>13.95</p>	<p>Ricotta- Spinatkuchen mit Pinienkernen und knackigem Marktsalat</p> <p>13.95</p>	<p>Blumenkohl- nuggets mit Hoisinmarinade, veganer Sesammayo, Kräuterreis und Pak Choi</p> <p>13.95</p>	<p>Gnocchi verde an Peperoni-Mascarpone- Sauce mit mediterranem Bohnensalat</p> <p>13.95</p>	<p>Zitronen Rondelli mit Erbsenrahmsauce, Minze und Melonen- Nektarinensalat</p> <p>13.95</p>	
 <p>Lamm- geschnetzeltes Stroganoff mit Spätzli und Ofen-Zucchetti</p> <p>15.95</p>	<p>Schweins- Hohrückensteak mit Erdbeer-Basilikum- Sauce, Polenta und Broccoli</p> <p>15.95</p>	<p>Emmentaler Kalbsvossen mit grünen Nudeln und glasierten Rüeblli mit Zwiebeln</p> <p>15.95</p>	<p>Saftiges Trutenschnitzel mit Minze-Sauerrahm, Kurkuma-Couscous und gebackenen Auberginenspalten</p> <p>15.95</p>	<p>ASC Goldbrassenfilets mit Vinaigrette, Belugalinsen und gebratenem Lauch</p> <p>15.95</p>	
 <p>Lasagne alla Bolognese</p> <p>9.95</p>	<p>Lasagne alla Bolognese</p> <p>9.95</p>	<p>Lasagne alla Bolognese</p> <p>9.95</p>	<p>ASC Fish & Chips mit Bio-Pommes frites und Tartarsauce</p> <p>9.95</p>	<p>ASC Fish & Chips mit Bio-Pommes frites und Tartarsauce</p> <p>9.95</p>	
 <p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p>Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	