

Menüplan vom 20. bis 26. Juli 2026

Personalrestaurant VZ Gossau

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 Kichererbsen- Curry mit Nektarinen, Basmatireis und knackigem Marktsalat 13.95	Polenta-Pizza ai funghi e verdure mit Champignons, Zucchini, Artischocken und Fenchelsalat 13.95	Rezente Käseschnitte mit knackigem Marktsalat 13.95	Vegane Bohnentätschli mit Tzatziki, Oliven-Zitronen- Risoni und Hirtensalat 13.95	Gebratener Tofu an Sesam-Woksauce mit Sushireis und Pak Choi 13.95	
 Poulet- Rahmschnitzel mit Krawättli und Bio-Lattich 15.95	Sommerlicher Fleischvogel mit Weissweinsotto und Coco-Bohnen mit Zwiebeln 15.95	Rinds- geschnetzeltes an Oregano-Sauce mit Knöpfli und Broccoli mit Mandeln 15.95	Schweinssteak Caprese mit Tomaten und Mozzarella überbacken, auf Marsalasauce, Griessgnocchi und Bio-Spinat mit Zwiebeln 15.95	Saibling nach Müllerin Art mit Salzkartoffeln und gebratenen Frühlingszwiebeln 15.95	
 Trofie alla bolognese 9.95	Trofie alla bolognese 9.95	Trofie alla bolognese 9.95	Pouletknusperli mit Sweet & Sour-Sauce und Reis 9.95	Pouletknusperli mit Sweet & Sour-Sauce und Reis 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	