

Menüplan vom 07. bis 13. September 2026

Personalrestaurant VZ Gossau

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 Kürbis-Gnocchi- Pfanne mit gerösteten Nüssen und Marktsalat 13. 95	Gebackene Auberginenspalten auf Randencouscous mit Misoauce und Broccoli 13. 95	Veganes Geschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti und Bio-Spinat mit Zwiebeln 13. 95	Lasagne mit Kürbis und Radicchio mit Marktsalat 13. 95	Hüttenkäse Spinat Galetten auf ungarischem Peperoniragout mit Ebly 13. 95	
 Gebratenes Hirschhüftchen mit Wildrahmsauce, Weissweinsotto und Rotkraut 15. 95	Lauch-Speck- Wähe mit gebratenen Specktranchen und Marktsalat 15. 95	Chicken Tikka Masala mit Bio-Basmatireis und Mango-Lassi 15. 95	Wildschwein-geschnetzeltes an Preiselbeerrahmsauce mit Speck, Croûtons, Knöpfli und Rosenkohl 15. 95	Spaghetti ai gamberi mit Crevetten, Zitronen, Ricotta und Marktsalat 15. 95	
 Bio-Spätzli mit Gemüse-Stroganoff 9. 95	Bio-Spätzli mit Gemüse-Stroganoff 9. 95	Bio-Spätzli mit Gemüse-Stroganoff 9. 95	Ravioli pomodori an Bio-Tomaten-Speck-Sauce 9. 95	Ravioli pomodori an Bio-Tomaten-Speck-Sauce 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	