Menüplan vom 01. bis 07. Dezember 2025



Personalrestaurant VZ Gossau

printed	arang karang kang kang ka	14 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16		*****************	kanakan kanakan kanak	
<u></u>	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
A SE	Gschwellti mit Raclettekäse Cornichons, Silberzwiebeln und knackiger Marktsalat	Champignon- Bourguignon mit Gemüse, Wildreis und Apfel-Rettichsalat	Winter- Spätzlipfanne mit Käse, Wirz, Senfrahmsauce und Gurkensalat mit Dill	Süsskartoffel- Ragout an Ingwer-Kokosnuss-Sauce mit Quinoa und Pak Choi	Überbackener Tofu mit Kräuterkruste auf Rüeblisauce und Pilawreis mit Broccoli	
	13. 95	13. 95	13. 95	13. 95	13. 95	
		Schweinsragout mit Zimt, Salbei, Polenta und Dörrbohnen mit Speck		Korean Double fried Chicken mit Sticky BBQ-Sauce, Bio- Jasminreis und zweifarbigem Kabissalat	Gebratenes Seelachsfilet mit Tajine-Sauce, Couscous und Kurkuma-Fenchel	
		15. 95		15. 95	15. 95	
°° ii	Pouletknusperli mit Sweet & Sour-Sauce und Reis	Pouletknusperli mit Sweet & Sour-Sauce und Reis	Pouletknusperli mit Sweet & Sour-Sauce und Reis	Penne all arrabbiata	Penne all arrabbiata	
	9.95	9.95	9.95	9.95	9.95	
	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel	Tägliche Klassiker Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel				
9	Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Butterreis Knackiger Marktsalat		Ghackets mit Hörnli mit Apfelmus Knackiger Marktsalat			
	15. ⁹⁵		15. 95			