

Menüplan vom 28. September 2026 – 4. Oktober 2026

	Suppe Klein: Intern CHF 2.00 / Extern CHF 3.80 Gross: Intern CHF 3.50 / Extern CHF 5.30	Das Klassische	Das Vegetarische	Öppis Speziells	Das Abendessen (auf Bestellung)	Das vitale Abendessen (auf Bestellung)
Montag	Spinatcremesuppe	Schweinspiccata Tomatensauce Spaghetti Broccoli Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Gemüsepiccata Tomatensauce Buchweizen Randen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	 Wochenhit Montag bis Freitag Rehpf Pfeffer (DE) nach Jäger Art Schupfnudeln Rotkraut mit Marroni *** Intern CHF 14.90 / Extern CHF 18.90	Fleischkäse Senf Kartoffelsalat Herbstsalat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Salatteller mit Hüttenkäse Vollkornbrötchen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Dienstag	Pilzcremesuppe	Siedfleisch Meerrettichsauce Schnittlauchkartoffeln Dörrbohnen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Gemüseburger Kräuterquark Quinoa Kürbis Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Geräuchtes Forellenfilet (DK) Couscousalat mit Gemüse Randensalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Mittwoch	Kürbissuppe	Schweinsgeschnetzeltes Steinpilzsauce Spätzli Rosenkohl Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Quornragout Rosmarinsauce Polenta Marktgemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Kichererbsencurry mit Paneer Süsskartoffeln, Peperoni und Apfel Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Kichererbsencurry mit Paneer Süsskartoffeln, Peperoni und Apfel Pak choi Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Donnerstag	Bauernsuppe	Pouletbrust gebraten Peperonatasauce Schwingerhörnli Erbsen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Mozzarellasticks Chimichurri Wildreis Fenchel Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Täglich im Angebot Reichhaltiges Salatbuffet Warme Snacks Birchermüesli Verschiedene Sandwiches Back- und Süswaren Essenszeiten Mittags: 11.00 – 13.15 Uhr Vergünstigungen PZM Lernende PZM Lernende haben auf dem klassischen und vegetarischen Menü sowie auf dem Wochenhit CHF 2.00 Vergünstigung.	Kürbisragout mit Tofu und Sauerrahm Kartoffelgaletten Trauben Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Kürbisragout mit Tofu und Sauerrahm Kartoffelgaletten Gemüsesalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Freitag	Fleischsuppe mit Einlage	Marrokanisches Lammgeschnetzeltes (NZ) mit Dörrfrüchten Couscous Karotten Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Linsenpfanne mit Gemüse Schnittlauchkartoffeln Chinakohl Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch Broccoli Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Samstag	Rosenkohlsuppe	Kalbsragout Reis mit Gemüsestreifen Salat oder Gemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Lauchrollen gratiniert Reis mit Gemüsestreifen Salat oder Gemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Käsekuchen Essiggemüse Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Kartoffelgnocchi Reibkäse Gemüsebett Vitalsalat mit Hüttenkäse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Sonntag	Käsesuppe	Schweinsbraten Apfelsauce Kartoffelstock Blattspinat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Eier gekocht Senfsauce Kartoffelstock Blattspinat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Pilzrisotto Reibkäse Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Safranrisotto mit Trockenfleisch Reibkäse Randen Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30

Fleisch- und Fischdeklaration: Das im PZM verwendete Fleisch stammt zum grössten Teil aus dem Inland. Andernfalls wird das Herkunftsland beim Fleisch und Fisch angegeben.

Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind entweder direkt beschriftet oder Sie erhalten diese auf Nachfrage bei unseren Restaurant - Mitarbeitenden.