

Menüplan vom 5. Oktober 2026 – 11. 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	Griesssuppe	Riz Casimir mit Poulet Reis Pak Choi Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Gemüsestrudel Tomatensauce Linsen Randen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	 Wochenhit Montag bis Freitag Currywurst Pommes frites *** Menüsalat Intern CHF 12.90 / Extern CHF 16.90	Cipollata Rösti Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Spiegeleier Ofenrösti Kürbis Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Dienstag	Randencremesuppe	Schweinsgeschnetzeltes Paprikasauce Schupfnudeln Rotkraut Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Frühlingsrollen Chilisauce Gebratener Reis mit Ei Edamame Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Bami Goreng mit Trutenfleisch Trauben Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Bami Goreng mit Gemüse und Quorn Blumenkohl Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Mittwoch	Minestrone	Rindsschmorbraten Bratensauce Stampfkartoffeln Wurz Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Frühlingsrollen Chilisauce Gebratener Reis mit Ei Edamame Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Kürbisravioli Basilikumsauce Parmesanspäne Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Kürbisravioli Basilikumsauce Parmesanspäne Pastinake Vitalsalat mit Kürbiskernen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Donnerstag	Kabissuppe	Schweinsschnitzel Champignonrahmsauce Nudeln Pfirsich mit Rahm Salat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Golden Nuggets Peperonicoulis Couscous Broccoli 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.	Siedfleischsalat garniert Buntes Salatbett Schalenkartoffeln Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Salatteller mit Ei und Hüttenkäse Schalenkartoffeln Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Freitag	Bohnensuppe	Schweizer Rotaugenknusperli Tatarensauce Zitronensauce Spinat gehackt Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Hausgemachter Marroniburger Rahmsauce Gebackene Süsskartoffeln Sellerie Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Pizokelpfanne mit Gemüse und Pilzen Sauerrahmsauce Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Pizokelpfanne mit Gemüse und Pilzen Sauerrahmsauce Randen Vitalsalat mit Mozzarella Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Samstag	Kürbiscremesuppe	Spaghetti Bolognese Reibkäse Salat oder Gemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Spaghetti Tomatensauce Reibkäse Salat oder Gemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Schweinswürstli Saucenkartoffeln mit Gemüse Birne Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Quornschnitzel mariniert Saucenkartoffeln mit Gemüse Gemüsesalat mit Hüttenkäse Birne Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Sonntag	Gemüsesuppe	Lammgigot (NZ) Rosmarinsauce Kartoffelstock Bohnen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 17.90	Tofuragout an Safransauce Kartoffelstock Bohnen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Pfannkuchen mit Zucchetti und Kräutern Gemüsegarntur Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Pfannkuchen mit Zucchetti und Kräutern Gemüsegarntur Vitalsalat mit Hüttenkäse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30

Fleisch- und Fischdeklaration: Das im UPZ 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.