

Menüplan vom 13. April 2026 – 19. April 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	Gemüsesuppe	Trutenragout Kräutersauce Pilawreis Zucchetti Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Panierte Champignons Kräuterquark Salzkartoffeln Peperoni Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	 <p>Wochenhit Montag bis Freitag</p> <p>Spargelrisotto mit Burrata ... Menüsalat Intern CHF 12.90 / Extern CHF 16.90</p>	Bündner Pizokelpfanne mit Frühlingszwiebeln, Karotten Parmesanspäne Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Bündner Pizokelpfanne Frühlingszwiebeln und Karotten Parmesanspäne Blumenkohl Vitalsalat mit Ei Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Dienstag	Minestrone	Schweinschnitzel Rahmsauce Müscheli Karotten Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung Chilisauce Quinoa Edamame Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Spargeln und Schinken Sauce Hollandaise Bratkartoffeln Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Endivien mit Gemüsesauce Ofenkartoffeln Vitalsalat mit Kürbiskernen Früchtequark Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Vegitag	Fenchelsuppe	Hausgemachter Bohnenburger Champignonsauce Kartoffelstock Broccoli Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Spargelragout mit Quorn Nudeln Gebackene Auberginen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Apfelstrudel Vanillesauce Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Vollkornteigwaren Bärlauchsauce mit Tofu Kohlraben Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Donnerstag	Gerstensuppe	Marinierte Kalbfleischkugeln Tomatensauce Polenta Frühlingsgemüse mit Spargeln Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Jalapeños mit Frischkäse Sauerrahm-Dipsauce Mexikanisches Couscous Zucchetti Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	<p>Täglich im Angebot</p> <p>Reichhaltiges Salatbuffet</p> <p>Warme Snacks</p> <p>Birchermüesli</p> <p>Verschiedene Sandwiches</p> <p>Back- und Süswaren</p> <p>Essenszeiten Mittags: 11.00 – 13.15 Uhr</p> <p>Vergünstigungen PZM Lernende PZM Lernende haben auf dem klassischen und vegetarischen Menü sowie auf dem Wochenhit CHF 2.00 Vergünstigung.</p>	Cannelloni mit Spinat und Ricotta Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Cannelloni mit Spinat und Ricotta Romanesco Vitalsalat mit Hüttenkäse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Freitag	Bauernsuppe	Claressefilet paniert mit Corn Flakes (NL) Zitronendip Bratkartoffeln Zweifarbige Karotten Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Paneer gebraten Reis mit roten Linsen Indischer Spinat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Grillierte Trutenbrust Senf Saucenkartoffeln Aprikosenkompott Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Salatteller Tomate mit Feta Aprikosenkompott Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Samstag	Kerbelsuppe	Schweinsgeschnetztes Bärlauchsauce Getreiderisotto mit Gemüse Salat oder Gemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Kichererbsenragout mit Borlottibohnen und Gemüsejulienne Salat oder Gemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Pouletflügeli Limettenjoghurt Jambalayareis Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Gemüsequark-Terrine Bunter Frühlingsalat Vollkornbrötli Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Sonntag	Griessuppe	Rindsschmorbraten Bratensauce Kartoffelstock Mischgemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 17.90	Kohlrabi gefüllt mit Ei und Käse Rahmsauce Kartoffelstock Mischgemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Rösti pic Quarkfüllung Peperonata Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Rösti pic Quarkfüllung Erbsen und Karotten 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 - Mitarbeiter:innen.