

Menüplan vom 28. April 2025 - 4. Mai 2025

	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	Kartoffelsuppe mit Majoran	Trutenpiccata Tomatensauce Spaghetti Broccoli Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Auberginenpiccata Tomatensauce Risotto Kurkuma-Kohlraben Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	 <p>Wochenhit Montag bis Freitag</p> <p>Maispoulardenbrust (F) Morchelsauce Risotto mit Frühlingsgemüse ... Menüsalat Intern CHF 12.90 / Extern CHF 16.90</p>	Käsesalat Frühlingssalat Schalenkartoffeln Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Käsesalat auf Frühlingssalat Schalenkartoffeln Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Dienstag	Bärlauchcremesuppe	Kalbsgeschnetzeltes Rote Currysauce Gebratener Reis Kabis Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Bohneneintopf mit Paprikasauce Schupfnudeln Blumenkohl Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Pizza mit Tomaten, Spinat, Mais, Salami und Mozzarella Gekochter Karottensalat mit Schnittlauch Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Vollkornteigwaren Sojabolognaise Zuckerschoten Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Mittwoch	Tomatensuppe mit Basilikum	Schweinhalsbraten Rosmarinjus Polenta mit Mascarpone Blattspinat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Hausgemachtes Sojatätschli Bärlauchsauce Bulgur Frühlingsgemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Pilzschnitte Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Omelette Bouillonkartoffeln mit Gemüse Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Donnerstag	Hausfrauensuppe	Grillbratwurst Zwiebelsauce mit Bärlauch Rösti Karotten Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Gelbes Gemüsecurry mit Linsen und Kokosmilch Quinoa Edamame 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>	Poulet-Currystrudel Bunter Blattsalat Pfersichkompott Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70
Freitag	Griesssuppe	Schweizer Forellenknusperli Remouladensauce Salzkartoffeln Romanesco Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Tofuragout mit Pilzen Reis Fenchel mit Tomatenwürfeln Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Spargelravioli Frühlingssauce Reibkäse Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70		Spargelravioli Frühlingssauce Reibkäse Buntes Gemüse Vitalsalat mit Hüttenkäse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Samstag	Spinatcremesuppe	Rindsgeschnetzeltes mit Oliven Farfalle Salat oder Gemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Gefülltes Crêpe mit Blattspinat Frischkäsesauce Farfalle Salat oder Gemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Käseplätzli Gemüseragout Birne Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70		Spinatplätzli Gemüse-Tofuragout Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Sonntag	Spargelcremesuppe	Lammgigot (IE) Rosmarin-Senfjus Kartoffelgratin Mischgemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 17.90	Quornschnitzel Senfsauce Kartoffelgratin Mischgemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Griessköppli mit Rahm Himbeersirup Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70		Vollkornrisotto mit Frühlingszwiebeln und Frischkäse Selleriesalat mit Baumnüssen 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.

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.