

Menüplan vom 15. September 2025 - 21. September 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	Gelberbssuppe	Schweinssteak Thymiansauce Kartoffelstock Karotten Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Gefüllte Zucchini mit Soja Tomatensauce Spiralen Blumenkohl Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	 <p>Wochenhit Montag bis Freitag</p> <p>Spätzli-Käsepfanne Röstzwiebeln ... Kabissalat Intern CHF 10.50 / Extern CHF 15.30</p>	Pouletsalat mit Cocktailsauce Bunter Blattsalat Vollkornbrötchen Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Pouletsalat mit Tomatenvinaigrette Bunter Blattsalat Vollkornbrötchen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Dienstag	Kürbissuppe	Rindfleischstreifen Sojasauce mit Bambussprossen und Ingwer Basmatireis Gebackener Kürbis Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Kürbis-Falafel Orientalische Paprikasauce Couscous Erbsen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Spaghetti Lachssauce (NO) Reibkäse Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Spaghetti Lachssauce (NO) Reibkäse Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Mittwoch	Lauchsuppe	Trutengeschnetzeltes Pfeffersauce Goldzöpfl Peperoni Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Gemüseplanzerl Kräutersauce Gebackene Süsskartoffeln Lattich Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Militärkäseschnitten Zucchini süss-sauer Randensalat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Gemüse-Soja-Ragout mit Frischkäse auf Vollkornbrot Randensalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Donnerstag	Gerstensuppe	Geräucherter Speck und Rippli Senf Salzkartoffeln Bohnen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Quorgeschnetzeltes mit Gemüsestreifen Quinoa Safran-Sellerie 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>	Linsen-Gemüseintopf Broccoli Trauben Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Linsen-Gemüseintopf Broccoli Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Freitag	Blumenkohlcremesuppe	Forellenfilet (TR) gebraten Limettensauce Gemüsereis Blattspinat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Pilzragout mit Seitan und Frischkäse Schwingerhörnli Karotten Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Schinkengipfeli Herbstsalat mit Kürbis Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Rührei mit Tomaten Dampfkartoffeln Lattich Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Samstag	Gemüsecremesuppe	Schweinsragout mit Dörrzwetschgen Polenta Salat oder Gemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Haloumi-Gemüespießli Kräutersauce Polenta Salat oder Gemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Kürbisravioli Rahmsauce Reibkäse Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Kürbisravioli mit Kürbistreifen Peperoni grilliert Zitronen-Quark Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Sonntag	Bauernsuppe	Rindsschmorbraten Tessiner Art Savoyerkartoffeln Mischgemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 17.90	Getreidebraten mit Soja Tessiner Art Savoyerkartoffeln Mischgemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Apfelstrudel Vanillesauce Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Vollkornpenne Tomaten-Thonsauce (Westlicher Indischer Ozean) Romanesco 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.