

Menüplan vom 10. November 2025 - 16. November 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	Spinatcremesuppe	Schweinspiccata Tomatensauce Spaghetti Reibkäse 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 Cappelletti Funghi Kürbisrahmsauce Kürbiskerne & Kürbisöl *** Tagessalat Intern CHF 10.50 / Extern CHF 15.30	Fleischkäse Senf Kartoffelsalat Bohnensalat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Salatteller mit Hüttenkäse Marronibrötchen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Dienstag	Pilzcremesuppe	Siedfleisch Meerrettichsauce Schnittlauchkartoffeln Dörrbohnen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Gemüsefrikadelle Kräuterquark Quinoa Kürbis Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Kaiserschmarren Zwetschgenkompott Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Bulgurpfanne mit Gemüse und Quorn Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Vegitag	Kürbissuppe	Hausgemachter Marroniburger mit Tofu Steinpilzsauce Spätzli Rosenkohl Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Quornragout Rosmarinsauce Polenta Marktgemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Kichererbsen-Curry mit Paneer Süsskartoffeln, Peperoni und Apfel Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Kichererbsen-Curry mit Paneer Süsskartoffeln, Peperoni und Apfel Pak Choi Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Zukunftstag	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 Quark Kartoffelgaletten Gemüsesalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Freitag	Fleischsuppe mit Einlage	Tilapiafilet (ID) in Kokospanade Passionsfruchtsauce Couscous Chinakohl Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Linseneintopf mit Gemüse Schnittlauchkartoffeln Karotten 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 Senfhollandaise 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 - Mitarbeiter:innen.