

Menüplan vom 9. Februar 2026 – 15. Februar 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	Lauchsuppe	Trutenschnitzel Walliser Art Tomatensoße Spiralen Kürbis Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Gefüllte Zucchetti mit Käse überbacken Jus mit getrockneten Tomaten Polenta Wirz Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Kichererbsen-Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Kichererbsen-Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Dienstag	Kartoffelsuppe	Schweinsragout mit getrockneten Früchten Grünkern Bunte Karotten Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Rotes Gemüsecurry mit Linsen und Kokosmilch Süßkartoffelstock Kohlraben Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Wochenhit Montag bis Freitag Älplermaccaronen mit Zwiebeln, Kartoffeln, Rahm und Bergkäse Menüsplat Intern CHF 10.50 / Extern CHF 15.30	Birnenkuchen Rahm Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Sauerkrautauflauf mit Kartoffelpüree und Lachs Randen Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Mittwoch	Linsensuppe	Hackbraten Champignonsauce Bratkartoffeln Broccoli Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Bohneneintopf mit Paprikasauce Wildreis Schwarzwurzeln Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Schwingerhörndl mit Salsiz und Wirz Reibkäse Orange Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Schwingerhörndl mit Gemüse und Quark Reibkäse Brüsselergemüse Orange Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Donnerstag	Randensuppe	Pouletschenkelsteak Sojasauce mit Sesam Nudeln Knackerbsen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Marinierter Seitan Oreganosauce Würfelkartoffeln Randen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Täglich im Angebot Reichhaltiges Salatbuffet Warme Snacks Bircher Müesli Verschiedene Sandwiches Back- und Süßwaren 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.	Chili con Carne Kräuterbaguette Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Chili con Soja Kräuterquark Vollkornbrot Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Vegitag	Griessuppe	Palak Paneer Basmatireis Indischer Spinat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Quornschnitzel gebraten Thymianjus Couscous Mischgemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Spinatnudeln Baumnusssoße Reibkäse Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Spinatnudeln Baumnusssoße Reibkäse Kürbis Vitalsalat mit Hüttenkäse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Samstag	Selleriesuppe	Siedfleisch Senf Salzkartoffeln Salat oder Gemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Pfannkuchen mit Sauerkraut Käsesauce Salzkartoffeln Salat oder Gemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Maispizza mit Tomaten, Spinat, Salami und Mozzarella gekochter Karottensalat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Sojabolognais Polenta Broccoli Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Sonntag	Blumenkohlsuppe	Schweinshaxe geschmort Cremolata Risotto Zucchetti Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Gefüllte Champignons Cantadousauce Risotto Zucchetti Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Käsesalat mit zwei Salaten garniert Hausgemachtes Brötli Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Käse-Birnensalat mit zwei Salaten garniert Hausgemachtes Brötli 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.