

Menüplan vom 9. Februar 2026 – 15. Februar 2026

	Suppe <small>Klein: Intern CHF 2.00 / Extern CHF 3.80 Gross: Intern CHF 3.50 / Extern CHF 5.30</small>	Das Klassische	Das Vegetarische	Öppis Speziells	Das Abendessen (auf Bestellung)	Das vitale Abendessen (auf Bestellung)
Montag	Lauchsuppe	Trutenschnitzel Walliser Art Tomatensauce Spiralen Kürbis  Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken Jus mit getrockneten Tomaten Polenta Wirz  Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	 <b>Wochenhit</b> Montag bis Freitag  Äplermaccaronen mit Zwiebeln, Kartoffeln, Rahm und Bergkäse Menüsalat  Intern CHF 10.50 / Extern CHF 15.30	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		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		Schwingerhörnli mit Salsiz und Wirz Reibkäse Orange  Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Schwingerhörnli 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	<b>Täglich im Angebot</b>  <b>Reichhaltiges Salatbuffet</b>  <b>Warme Snacks</b>  <b>Birchermüesli</b>  <b>Verschiedene Sandwiches</b>  <b>Back- und Süswaren</b>    <b>Essenszeiten</b> Mittags: 11.00 – 13.15 Uhr   <b>Vergünstigungen PZM Lernende</b> 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	Griesssuppe	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 Baumnusssauce Reibkäse Salat  Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Spinatnudeln Baumnusssauce 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	Sojabolognaise Polenta Broccoli Vitalsalat  Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Sonntag	Blumenkohlsuppe	Schweinshaxe geschmort Cremolata Risotto Zucchini  Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Gefüllte Champignons Cantadousauce Risotto Zuchetti  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.