

Menüplan vom 31. März 2025 - 6. April 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	Spargelcremesuppe	Pouletbrust Spinatsauce Penne Gebackene Aubergine Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Hausgemachter Burger mit Bohnen und Avocado Pikante Tomatensauce Polenta Kohlraben	 <p>Wochenhit Montag bis Freitag</p> <p>Kartoffelgnocchi mit Bärlauchsauce Bergkäse ... Menüsalat</p> <p>Intern CHF 10.50 / Extern CHF 15.30</p>	Indischer Gemüseintopf mit Linsen Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Indischer Gemüseintopf mit Linsen Romanesco Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Dienstag	Griesssuppe	Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Erbsen Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Gefüllte Zucchini mit Soja Cantadousauce Grünkern Peperoni Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Tortelloni di manzo Tomatensauce Reibkäse Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung Tomatensauce Broccoli Reibkäse Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Mittwoch	Zwiebelsuppe	Fleischkäse Champignonsauce Goldzöpfl Broccoli Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Quorgeschnitzeltes Champignonsauce Wildreis Ofentomate Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Raclettekäse Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Gemüsetoast Schinkenstreifen Gemüsesalat mit Hüttenkäse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Donnerstag	Minestrone	Lachsforellenfilet (TR) mit Kräuterbrösel Zitronensauce Patatli Fenchel mit Tomatenwürfeln Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Kichererbsenpfanne mit Gemüse und Curry Quinoa Wirz 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>	Teigwarengratin mit Gemüse Karottencoulis Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Teigwarengratin mit Gemüse und Tofu Karottencoulis Lauch Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Freitag	Linsensuppe	Trutenragout Grüne Curry-Kokossauce Basmatireis Karotten mit Sesam Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Blumenkohlschnitzel Kurkumasauce Bratkartoffeln Krautstiele Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Wienerli im Teig Frühlingsalat mit Gemüsestreifen Apfelkompott Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Lauwarmer Paneer im Gemüsemantel Frühlingsalat mit Gemüsestreifen Hausbrötli Apfelkompott Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Samstag	Spinatcremesuppe	Geschmorter Fleischvogel Rosmarinsauce Schwingerhörnli Salat oder Gemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30	Omelette Tomatensauce Schwingerhörnli Salat oder Gemüse Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Pilzrisotto mit Mascarpone Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Spargelrisotto mit mariniertem Tofu Peperonigemüse Vitalsalat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30
Sonntag	Bärlauchsuppe	Schweins-Saltimbocca Bratenjus Kartoffelgnocchi Zucchini Intern CHF 9.50 / Extern CHF 17.90	Auberginenpiccata Zucchettirahmsauce Kartoffelgnocchi Reibkäse Salat Intern CHF 9.50 / Extern CHF 14.30		Käseküchlein Essiggemüse Salat Intern CHF 7.70 / Extern CHF 11.70	Bulgur-Seitanpilaw mit Gemüse Blumenkohl mit Kräutern 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.

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.