

MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 38

Mittagessen

15. September 2025 bis 21. September 2025



	Montag 15.9.	Dienstag 16.9.	Mittwoch 17.9.	Donnerstag 18.9.	Freitag 19.9.	Samstag 20.9.	Sonntag 21.9.
	Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snacks und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann	Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snacks und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann	Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snacks und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann	Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snack und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann	Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snack und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann	Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snack und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann	Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snack und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann
Menü Mediterraneo	Kalte Tomatensuppe oder Mischsalat mit Kabis Poulet Spiessli an Peperonisauce dazu Polenta und Blumenkohl	Gerstensuppe oder Lattichsalat Gebackenes Wienerschnitzel mit Zitronenschnittz dazu Petersilienkartoffeln und glasierte Karotten Zitronenmousse mit Mango	Pastinakensuppe oder Grüner Mischsalat Gebratene Riesencrevetten Sauce Cafe de Paris dazu Reis und Sommergemüse	Tom Kah Pak Kokossuppe oder Kopfsalat Gebratenes Schweinsrückensteak mit Kräuterrahmsauce dazu Kartoffelstock und glasierte Kefen Erdbeer-Buttermilch Schnitte	Kalte Gazpacho oder Saison Blattsalat Gebratenes Lachsrückensfilet mit Fenchelrahmsauce dazu Ebly und Broccoli mit Mandeln	Kartoffelsuppe oder Nüsslisalat Pouletbrust vom Grill an milder Currysauce dazu Kokosreis und Erbsen	Gemüsesuppe oder Eichblattsalat Kalbsrückensteak vom Grill mit Rosmarinjus dazu Herzoginkartoffeln und grüne Bohnen Cappuccino Törtchen
Menü Vegan	Kalte Tomatensuppe oder Mischsalat mit Kabis Gebackene Tofu Ecken mit Estragonsauce dazu Tomatenreis und Mediterranes Gemüse	Gerstensuppe oder Lattichsalat Gebackene Linsen Galetten mit Koriander Dip gebackene Süsskartoffeln und Knackerbsen Zitronenmousse mit Mango	Pastinakensuppe oder Grüner Mischsalat Gebackene Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce dazu Glasnudeln und Wok Gemüse	Tom Kha Pak Kokossuppe oder Kopfsalat Kohlrabi - Spinatcurry mit Belugalinsen dazu Kurkumareis Erdbeer-Buttermilch Schnitte	Kalte Gazpacho oder Saison Blattsalat Cremige Polenta mit Trüffel Spinat garniert mit Shitake Pilze und Pinienkerne	Kartoffelsuppe oder Nüsslisalat Green - Mountain Medaillon mit Chipotle Sauce dazu Ofenkartoffeln und mediterranes Gemüse	Gemüsesuppe oder Eichblattsalat Gebackene Gemüse-Falafel mit Koriander Dip dazu Petersilien Bulgur und Karotten Cappuccino Törtchen

Öffnungszeiten
Mo-Fr 07.30 - 17.00 Uhr
Sa-So 10.00 - 16.30 Uhr
Wir freuen uns auf Sie
Ihr EPI Park Team

Zusätzlich halten wir täglich als saisonales Tagesangebot das Menü Typico für Sie bereit.
Im Menüpreis ist jeweils ein Tagessalat oder eine Tagessuppe enthalten.
Jeden Dienstag, Donnerstag und Sonntag ist im Menü unser Tagesdessert inbegriffen.
Das Mittagessen geniessen Sie jeweils zwischen 11:30 und 13:30 Uhr

Menüpreise
Mediterraneo 20.00 CHF
Vegan 17.50 CHF
Typico 17.50 CHF
intern Spezialkonditionen
www.epi-park.ch



Deklaration