

MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 46

Mittagessen

10. November 2025 bis 16. November 2025



	Montag 10.11.	Dienstag 11.11.	Mittwoch 12.11.	Donnerstag 13.11.	Freitag 14.11.	Samstag 15.11.	Sonntag 16.11.
	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 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
Menü Mediterraneo	Gersten - Wirzsuppe oder Kopfsalat Pouletbrust Cordon Bleu mit Zitronenschnitt dazu Ofenkartoffeln und glasierter Kohlrabi	Selleriesuppe oder Bunter Blattsalat Kalbfleischvogel an Kräuterjus dazu Polenta und Wirsing Thurgauer Apfelkompott	Petersilien-Kartoffelsuppe oder Zuckerhut Salat Pochiertes Zanderfilet mit Kapernsauce dazu Risotto glasierte Knackerbsen	Waldpilzsuppe oder Saisonsalat Rindgeschnetzeltes "Stroganoff" mit Butternudeln und Broccoli mit Mandeln Karottenkuchen	Peperoniesuppe oder Eisbergsalat Gebratenes Doradenfilet an weisser Fischvelouté dazu Safranreis und Artischocken	Herbstliche Gemüsesuppe oder Mischsalat Schweinsrückensteak mit Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelrösti und glasierter Kohlrabi	Fenchelsuppe oder Endiviensalat Geschmorte Kalbsbrust an Rosmarinsauce dazu Kartoffelstock und glasierte Karotten Panna Cotta mit Waldfruchtsauce
Menü Vegan	Gersten - Wirzsuppe oder Kopfsalat Gebackene Samosas mit Gurken Raita Dip dazu Kichererbsensalat und Auberginen	Selleriesuppe oder Bunte Blattsalate Soja Hamshuka mit Kichererbsen und Blumenkohl Apfelkompott	Petersilien-Kartoffelsuppe oder Zuckerhutsalat Harissa-Falaffelbällchen mit Zitronendip dazu Bulgur und glasierte Karotten	Waldpilzsuppe oder Saisonsalat Gebackene Pastinaken mit Dillcremesauce dazu Kartoffelstock und Granatapfelkerne Karottenkuchen	Peperoniesuppe oder Eisbergsalat Pad Thai "Nudelgericht" mit asiatischem Gemüse und gebackenem Sojafleisch garniert mit Erdnüssen	Herbstliche Gemüsesuppe oder Mischsalat Gnocchi - Pfanne mit Pastinakensauce dazu buntes Herbstgemüse und Waldpilze	Fenchelsuppe oder Endiviensalat Soja - Erbsenbällchen an Tomaten - Peperonisauce dazu Reis und grüne Bohnen Panna Cotta mit Waldfruchtsauce

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