

MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 20

Mittagessen

13. Mai 2024 bis 19. Mai 2024



	Montag 13.5.	Dienstag 14.5.	Mittwoch 15.5.	Donnerstag 16.5.	Freitag 17.5.	Samstag 18.5.	Sonntag 19.5.
	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	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	Lauchcremesuppe oder Kopfsalat Gebratene Ringwurst mit Rosmarinsauce Polenta und Mischgemüse	Italienische Gemüsesuppe oder Bunte Blattsalate Schweinsgeschnetzeltes mit Fusilli und gedämpften Bohnen Garniertes Linzertörtli	Karottensuppe oder Zuckerhutsalat Gebratenes Zanderfilet an Kräutersauce dazu Safranrisotto und Broccoli	Linsensuppe oder Saisonsalat mit Kabis Pouletschenkelsteak mit Thymiansauce dazu Spätzli und Blumenkohl Tiramisu	Pastinakensuppe oder Lollo Bionda Salat Gebratenes Lachsfilet an Lauchcremesauce Salzkartoffeln und Blattspinat	Blumenkohlsuppe oder Salat Royal Rindshackfleisch Medaillon an Peperonisauce mit Polenta - Gnocchi und glasierte Karotten	Gemüsesuppe oder Ediviensalat Gebratenes Schweinssteak mit Szechuan Sauce asiatische Nudeln und Broccoli Mangomousse mit Passionsfrucht
Menü Vegan	Lauchcremesuppe oder Kopfsalat Gebratenes Soja-Gyros an Peperonisauce mit Reis und Peperoni	Italienische Gemüsesuppe oder Bunte Blattsalate Moussaka mit Tomatensauce garniert mit Rucola Garniertes Linzertörtli	Karottensuppe oder Zuckerhutsalat Nasi Goreng Asiatisches Reisgericht mit Sojafleisch garniert mit Kräuter	Linsensuppe oder Saisonsalat mit Kabis Gebratenes Weizen Medaillon mit Salsa Dip gebackene Kartoffeln und grüne Spargeln Tiramisu	Pastinakensuppe oder Lollo Bionda Salat Gemüsecurry mit Jasminreis dazu Limettenschnitz garniert mit Koriander	Blumenkohlsuppe oder Salat Royal Linsenburger mit Peperoni Dip Gemüse Kroketten und Mais	Gemüsesuppe oder Endiviensalat Basmati-Chia-Riegel mit Harissa Sauce Fregola Sarda und gedämpfter Romanesco Mangomousse mit Passionsfrucht

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 Tipico 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 19.00 CHF
Vegan 16.50 CHF
Tipico 16.50 CHF
intern Spezialkonditionen
www.epi-park.ch



Deklaration