

MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 24

Mittagessen

09. Juni 2025 bis 15. Juni 2025



	Montag 9.6.	Dienstag 10.6.	Mittwoch 11.6.	Donnerstag 12.6.	Freitag 13.6.	Samstag 14.6.	Sonntag 15.6.
	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 Snacks und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann	Saisonales Tagesangebot sowie reichhaltiges Salatbuffet, diverse Snacks und unsere Produktlinie "handgemacht" von Bernd Ackermann
Menü Mediterraneo	Kalte Gazpacho oder Bunter Mischsalat Schweinsgeschnetzeltes süss-sauer dazu Jasminreis und glasierte Kefen	Zitronengras-Kokossuppe oder Lattich Salat Gebratener Wolfsbarsch mit Estragonsauce dazu Süsskartoffel - Gnocchi und Artischocken Erdbeer Creme	Süsskartoffelsuppe oder Grüner Mischsalat Gebratener Lammrücken an Rosmarinsauce dazu Polenta mit Parmesan und Blumenkohl	Sommerliche Minestrone oder Kopfsalat Rindgeschnetzeltes Stroganoff dazu Kartoffelstock und Mischgemüse Cheescake	Selleriesuppe oder Blattsalat Paniertes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade dazu Kartoffel-Gurkensalat und Spargeln	Lauchsuppe oder Nüsslisalat Pouletbrust vom Grill mit Tomatensauce dazu Tagliatelle und mediterrane Zucchetti	Tomatensuppe oder Eichblattsalat Rindssteak vom Grill mit Pfefferrahmsauce dazu Spätzli mit Brösel und grüne Erbsen Zitronen-Mohnkuchen
Menü Vegan	Kalte Gazpacho oder Bunter Mischsalat Gyros mit Zwiebeln an Kräutersauce dazu Kartoffelstock und Blattspinat	Zitronengras-Kokossuppe oder Lattichsalat Gebackene Frühlingsrollen dazu Glasnudelsalat mit Gemüse und Süss-Saurer Dip Erdbeer Creme	Süsskartoffelsuppe oder Grüner Mischsalat Gebackene Gemüse Soja Nuggets mit Ananas Chutney dazu Bulgur und Peperonata	Sommerliche Minestrone oder Kopfsalat Gebratene Soja - Weizenbällchen an Kapernsauce dazu Kartoffeln und gedämpfte Karotten Cheescake	Selleriesuppe oder Blattsalat Indische Spinat-Pakora mit Gurken - Raita - Dip gebackene Kartoffelwürfel und Aubergine	Lauchsuppe oder Nüsslisalat Gebratene Erbsenmedaillon an Peperonisauce dazu Safranrisotto und Broccoli	Tomatensuppe oder Eichblattsalat Gebackene Gemüse - Falafel mit Currysauce dazu Perl Cous Cous und Spitzpeperoni Zitronen-Mohnkuchen

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