

# MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 21

## Mittagessen

20. Mai 2024 bis 26. Mai 2024



	Montag 20.5.	Dienstag 21.5.	Mittwoch 22.5.	Donnerstag 23.5.	Freitag 24.5.	Samstag 25.5.	Sonntag 26.5.
	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
<b>Menü Mediterraneo</b>	Zitronengras-Kokossuppe oder Kopfsalat  Schweinsrückensteak an Thymiansauce Kartoffelgratin und Grillgemüse	Maissuppe oder Bunte Blattsalate  Pouletbrust Cordon Bleu mit Zitronenschnitt Kartoffelstock und Kefen mit Gemüsewürfel  Brownie	Tomatensuppe oder Eisbergsalat  Gebratenes Buntbarschfilet an Limonensauce gebratener Reis und Ratatouille	Süsskartoffelsuppe oder Zuckerhutsalat  Rindsgeschnetzeltes mit Polenta Blumenkohl mit Ei und Schnittlauch  Erdbeer Törtli	Peperonisuppe oder Grüner Mischsalat  Rotbarschfilet im Eimantel an Kräuterrahmsauce Butterkartoffeln und gratinierter Fenchel	Kartoffelsuppe oder Lattichsalat  Zartes Kalbsragout mit Butterspätzli und Zucchettiwürfel	Rüebli-Rhabarbersuppe oder Salat Royal  Pouletrollbraten mit Rosmarinjus dazu Rösti - Medaillons und Broccoli mit Mandeln  Zitronentörtli
<b>Menü Vegan</b>	Zitronengras-Kokossuppe oder Kopfsalat  Soja-Geschnetzeltes mit Wokgemüse und Basmatireis	Maissuppe oder Bunte Blattsalate  Karamelierte Aubergine mit Cous Cous garniert mit Koriander und Sesam  Brownie	Tomatensuppe oder Eisbergsalat  Gebratenes Randen-Küchlein an Meerrettichsauce Quinoa und Sommergemüse	Süsskartoffelsuppe oder Zuckerhutsalat  Risotto mit gebratenen Pilzen an Limettensauce und Mandeln  Erdbeer Törtli	Peperonisuppe oder Grüner Mischsalat  Moussaka an Oreganosauce	Kartoffelsuppe oder Lattichsalat  Soja - Medaillon an Basilikumsauce Pilaw Reis und Maisgemüse	Rüebli-Rhabarbersuppe oder Salat Royal  Parnierte Blumenkohlröschen mit Bulgur und Hummus und gebackene Karotten  Zitronentörtli

### 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](http://www.epi-park.ch)



Deklaration