

MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 35

Mittagessen

24. August 2026 bis 30. August 2026



	Montag 24.8.	Dienstag 25.8.	Mittwoch 26.8.	Donnerstag 27.8.	Freitag 28.8.	Samstag 29.8.	Sonntag 30.8.
	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	Blumenkohlsuppe oder Lollo Bionda Salat Schweins Cordon-Bleu mit Preiselbeeren dazu Salzkartoffeln und Weisskabissalat	Kalte Lauchcremesuppe oder Bunte Blattsalate Geschmorter Kalbfleischvogel mit Thymianjus dazu Polenta und glasierte Karotten Tagesdessert	Pfälzer Karottensuppe oder Eisbergsalat Dorschfilet "Bordelaise" mit Fischrahmsauce dazu Wildreis und Broccoli	Erbсен-Minzesuppe oder Zuckerhutsalat Geschmorter Schweinebraten mit Kräuterbuttersauce dazu Herzoginkartoffeln glasierte Kohlrabi Tagesdessert	Currysuppe oder Grüner Mischsalat Gebratenes Wolfschbarschfilet an Zitronen-Thymiansauce dazu Safranrisotto und Artischocken	Gemüsepüreesuppe oder Lattichsalat Kalbsbratwurst vom Grill mit Zwiebelsauce dazu Röstli und glasierte Gemüsestengel	Peperonisuppe oder Salatmischung Royal Rindsragout mit Schmorgemüse dazu Schupfnudeln und Blattspinat Tagesdessert
Menü Vegan	Blumenkohlsuppe oder Lollo Bionda Salat Ravioli gefüllt mit Ratatouille an Tomatencremesauce garniert mit Zucchini und Tomatenwürfel	Kalte Lauchcremesuppe oder Bunte Blattsalate Indisches Dal mit Linsen und Gemüse dazu Basmatireis Tagesdessert	Pfälzer Karottensuppe oder Eisbergsalat Ganzer Zucchini gebacken mit Kräutersauce dazu Ebly und Gemüsegewürfel	Erbсен-Minzesuppe oder Zuckerhutsalat Hafer Gemüsemedaillon mit Tandoori Sauce dazu Polenta und grillierte Spitzpeperoni Tagesdessert	Currysuppe oder Grüner Mischsalat Gebackenes Gemüseschnitzel mit Tomatenrahmsauce dazu Dampfkartoffeln und Knackerbsen	Gemüsepüreesuppe oder Lattichsalat Tortelloni mit Quinoa Füllung mit Salbeisauce grünen Spargeln und Cherrytomaten	Peperonisuppe oder Salatmischung Royal Basmati Chia Riegel an roter Currysauce dazu Kurkuma Bulgur und Ratatouille Tagesdessert

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 das Tagesdessert im EPI Park 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