

MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 20

Mittagessen 12. Mai 2025 bis 18. Mai 2025



	Montag 12.5.	Dienstag 13.5.	Mittwoch 14.5.	Donnerstag 15.5.	Freitag 16.5.	Samstag 17.5.	Sonntag 18.5.
	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	Maissuppe Chili oder Lollo Bionda Salat Gebratene Kalbsplätzli an Rosmarinjus dazu Parmesanpolenta und Knackerbsen mit Gemüsewürfel	Brocolisuppe oder Mischsalat mit Kabis und Karotten Saftiger Hackbraten an Rahmsauce Kartoffelstock Frühlingsgemüse Glasierter Schokoladenkuchen	Tomatensuppe oder Kopfsalat Pochiertes Seesaibling an Dillrahmsauce dazu Wildreismix und Blattspinat mit Haselnuss	Erbsensuppe mit Tofu oder Bunter Blattsalatmix mit Mais Geschmorter Rindfleischvogel mit Thymiansauce dazu Spätzli und glasierte Karotten Zitronentörtli	Minestroneuppe oder Zuckerhutsalat Gebratenes Jungwolfsbarschfilet mit Zitronencremesauce dazu Dampfkartoffeln und Lauch	Süsskartoffelsuppe oder Frühlingssalat Lammrücken vom Grill an Balsamicosauce dazu Kräuter - Risotto und Ratatouille	Gemüsesuppe oder Nüsslisalat Gebratene Pouletbrust mit Estragonsauce dazu Schupfnudeln und grüne Erbsen Schokoladenmousse mit Mango-Passionfrucht
Menü Vegan	Maissuppe Chili oder Lollo Bionda Salat Gemüsemedaillon an passierte Tomatensauce dazu weisser Reis Bohnen mit Tomatenwürfel	Brocolisuppe oder Mischsalat mit Kabis und Karotten Grill Medaillon Süsskartoffelsauce dazu Cous Cous dreierlei Peperonata Gemüse Glasierter Schokoladenkuchen	Tomatensuppe oder Kopfsalat Blumenkohl gebacken Tandoori Sauce dazu bunter Quinoa und Granatapfelkerne	Erbsensuppe mit Tofu oder Bunter Blattsalatmix mit Mais Kartoffel Gnocchi mit Salbeisauce gebratene Artischocken Baby Spinat und getrocknete Tomaten Zitronentörtli	Minestroneuppe oder Zuckerhutsalat Thailändisches Panang Curry mit Gemüse & Tofu dazu Basmati Reis Soja - Sprossen Koriander	Süsskartoffelsuppe oder Frühlingssalat Gyoza Teigtaschen dazu Hoisin Sauce gebratenes Gemüse und Röstzwiebeln	Gemüsesuppe oder Nüsslisalat Sojageschnetzeltes in Champignonsauce dazu Röstispäne und Karotten Schokoladenmousse mit Mango-Passionfrucht

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