

MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 33

Mittagessen

10. August 2026 bis 16. August 2026



	Montag 10.8.	Dienstag 11.8.	Mittwoch 12.8.	Donnerstag 13.8.	Freitag 14.8.	Samstag 15.8.	Sonntag 16.8.
	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	Zitronengras-Kokossuppe oder Lollo Bionda Salat Schweinsrückensteak an Thymiansauce dazu Kartoffelgratin und buntes Ofengemüse	Cremige Maissuppe oder Bunte Blattsalate Pouletbrust Cordon-Bleu dazu Zitronengarnitur und Nudelsalat Tagesdessert	Tomatensuppe oder Eisbergsalat Gebratenes Buntbarschfilet an Zitronensauce mit gebratenem Reis und Ratatouille	Süsskartoffelsuppe oder Zuckerhutsalat Rindsgeschnetzeltes mit kräftiger Schmorsauce dazu Polenta und Blumenkohl mit Ei Schnittlauch Tagesdessert	Peperonisuppe oder Grüner Mischsalat Rotbarschfilet im Eimantel an Kräuterrahmsauce dazu Butterkartoffeln und gratinierter Fenchel	Kartoffelsuppe oder Lattichsalat Kalbsvoressen an Champignonsauce dazu Butterspätzli und Zucchini	Rüebli-Rhabarbersuppe oder Salatmischung Royal Pouletrollbraten mit Rosmarinjus dazu Rösti - Medaillons und Broccoli mit Mandeln Tagesdessert
Menü Vegan	Zitronengras-Kokossuppe oder Lollo Bionda Salat Soja Geschnetzeltes pikante Erdnusssauce und Basmatireis dazu Wok Gemüse	Cremige Maissuppe oder Bunte Blattsalate Karamalisierte Auberginen mit Cous Cous und geröstetem Sesam Tagesdessert	Tomatensuppe oder Eisbergsalat Gebratenes Randen-Küchlein an Meerrettichsauce dazu bunter Quinoa und Sommergemüse	Süsskartoffelsuppe oder Zuckerhutsalat Risotto mit Babyspinat gebratene Pilze Frühlingslauch und Kürbiskerne Tagesdessert	Peperonisuppe oder Grüner Mischsalat Moussaka mit Sojahack, Auberginen und Kartoffeln an Oreganosauce	Kartoffelsuppe oder Lattichsalat Soja - Medaillon an Basilikumsauce mit Pilaw Reis und Mais	Rüebli-Rhabarbersuppe oder Salatmischung Royal Gebackene Zucchini Petersilien-Tomatenbulgur karamellierte Karotten und Hummus 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