MENÜ-WOCHENPLAN

Mittagessen

Woche 42

13. Oktober 2025 bis 19. Oktober 2025



	Montag 13.10.	Dienstag 14.10.	Mittwoch 15.10.	Donnerstag 16.10.	Freitag 17.10.	Samstag 18.10.	Sonntag 19.10.
	Saisonales Tagesangebot	Saisonales Tagesangebot	Saisonales Tagesangebot	Saisonales Tagesangebot	Saisonales Tagesangebot	Saisonales Tagesangebot	Saisonales Tagesangebot
	sowie	sowie	sowie	sowie	sowie	sowie	sowie
	reichhaltiges Salatbuffet,	reichhaltiges Salatbuffet,	reichhaltiges Salatbuffet,	reichhaltiges Salatbuffet,	reichhaltiges Salatbuffet,	reichhaltiges Salatbuffet,	reichhaltiges Salatbuffet,
	diverse Snacks	diverse Snacks	diverse Snacks	diverse Snacks	diverse Snacks	diverse Snack	diverse Snack
	und unsere	und unsere	und unsere	und unsere	und unsere	und unsere	und unsere
	Produktlinie "handgemacht"	Produktlinie "handgemacht"	Produktlinie "handgemacht"	Produktlinie "handgemacht"	Produktlinie "handgemacht"	Produktlinie "handgemacht"	Produktlinie "handgemacht"
	von Bernd Ackermann	von Bernd Ackermann	von Bernd Ackermann	von Bernd Ackermann	von Bernd Ackermann	von Bernd Ackermann	von Bernd Ackermann
	Gersten - Wirzsuppe	Selleriesuppe	Petersilien-Kartoffelsuppe	Waldpilzsuppe	Peperoniesuppe	Herbstliche Gemüsesuppe	Fenchelsuppe
านี Mediterraneo	oder	oder	oder	oder	oder	oder	oder
	Kopfsalat	Bunter Blattsalat	Zuckerhut Salat	Saisonsalat	Eisbergsalat	Mischsalat	Endiviensalat
	Pouletbrust Cordon Bleu mit Zitronenschnitz dazu Ofenkartoffeln und glasierter Kohlrabi	Kalbfleischvogel an Kräuterjus dazu Polenta und Wirsing	Pochiertes Zanderfilet mit Kapernsauce dazu Risotto glasierte Knackerbsen	Rindgeschnetzeltes "Stroganoff" mit Butternudeln und Broccoli mit Mandeln	Gebratenes Doradenfilet an weisser Fischvelouté dazu Safranreis und Artischocken	Schweinsrückensteak mit Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelrösti und glasierter Kohlrabi	Geschmorte Kalbsbrust an Rosmarinsauce dazu Kartoffelstock und glasierte Karotten
Menü		Thurgauer Apfelkompott		Karottenkuchen			Panna Cotta mit Waldfruchtsauce
	Gersten - Wirzsuppe	Selleriesuppe	Petersilien-Kartoffelsuppe	Waldpilzsuppe	Peperoniesuppe	Herbstliche Gemüsesuppe	Fenchelsuppe
Menü Vegan	oder	oder	oder	oder	oder	oder	oder
	Kopfsalat	Bunte Blattsalate	Zuckerhutsalat	Saisonsalat	Eisbergsalat	Mischsalat	Endiviensalat
	Gebackene Samosas mit Gurken Raita Dip dazu Kichererbsensalat und Auberginen	Soja Hamshuka mit Kichererbsen und Blumenkohl	Harissa-Falaffelbällchen mit Zitronendip dazu Bulgur und glasierte Karotten	Gebackene Pastinaken mit Dillcremesauce dazu Kartoffelstock und Granatapfelkerne	Pad Thai "Nudelgericht" mit asiatischem Gemüse und gebackenem Sojafleisch garniert mit Erdnüssen	Gnocchi - Pfanne mit Pastinakensauce dazu buntes Herbstgemüse und Waldpilze	Soja - Erbsenbällchen an Tomaten - Peperonisauce dazu Reis und grüne Bohnen
		Apfelkompott		Karottenkuchen			Panna Cotta mit Waldfruchtsauce
Öffnungsza		<u> </u>	n wir täglich als saisanalas Tagas		<u>.</u>	Manünraisa	

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



Mediterraneo 20.00 CHF
Vegan 17.50 CHF
Tipico 17.50 CHF
intern Spezialkonditionen
www.epi-park.ch



Deklaration