

# MENÜ-WOCHENPLAN

## Mittagessen



Woche 6

02. Februar 2026 bis 08. Februar 2026

	Montag 2.2.	Dienstag 3.2.	Mittwoch 4.2.	Donnerstag 5.2.	Freitag 6.2.	Samstag 7.2.	Sonntag 8.2.
	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>	Pastinakensuppe oder Lollo Bionda Salat Rindsgeschnetzeltes mit Tagliatelle und sautierte Zucchini	Karotten-Ingwersuppe oder Mischnsalat Pouletbrust vom Grill an pikanter Tomatensauce dazu Polenta und Ratatouille  Tagesdessert	Kartoffelsuppe oder Kopfsalat Saftiger Hackbraten an grüner Pfefferrahmsauce dazu Semmelknödel und Sauerkraut	Gerstensuppe oder Blattsalatmix Geschmorte Kalbsbrust in Schmorsauce dazu Orecchiette und Broccoli  Tagesdessert	Tomatensuppe oder Zuckerhut Salat Seelachsfilet im Backteig mit Sauce Remoulade dazu Salzkartoffeln und Mischgemüse  Tagesdessert	Schwarzwurzelsuppe oder Wintermischnsalat Kalbsgeschnetzeltes in Rosmarinsauce dazu Spätzle und Blumenkohl  Tagesdessert	Gemüsesuppe oder Eisbergsalat Gebratener Pouletschenkel an brauner Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin und glasierte Karotten  Tagesdessert
<b>Menü Vegan</b>	Pastinakensuppe oder Lollo Bionda Salat Grünes Gemüsecurry dazu Jasminreis und Röstzwiebeln garniert mit Thaibasilikum	Karotten-Ingwersuppe oder Mischnsalat Gebackene Sellerieschnitze an Salbeisauce dazu Kürbispüree und Rosenkohl  Tagesdessert	Kartoffelsuppe oder Kopfsalat Gebratene Sojabällchen an Peperonisauce dazu Kartoffelstock und Blattspinat	Gerstensuppe oder Blattsalatmix Gebackene Randenfalafel an Tandoorisauce mit Petersiliencouscous und Knackerbsen  Tagesdessert	Tomatensuppe oder Zuckerhut Salat Veganes Moussaka mit Sojahack und Oreganosauce  Tagesdessert	Schwarzwurzelsuppe oder Wintermischnsalat Zwiebel - Bockshornklee Bhajis mit Gurken - Raita Dip dazu Mangoreis und Ratatouille  Tagesdessert	Gemüsesuppe oder Eisbergsaalt Gebackener Kürbis an Salbeisauce dazu Gemüselinsen  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 Tipico 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  
Tipico 17.50 CHF  
intern Spezialkonditionen  
[www.epi-park.ch](http://www.epi-park.ch)



Deklaration