MENÜ-WOCHENPLAN

Mittagessen

Woche 43

20. Oktober 2025 bis 26. Oktober 2025



		Montag 20.10.	Dienstag 21.10.	Mittwoch 22.10.	Donnerstag 23.10.	Freitag 24.10.	Samstag 25.10.	Sonntag 26.10.
		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
		Pastinakensuppe	Tomatensauppe	Kürbissuppe	Blumenkohlsuppe	Pikante Currysuppe	Minestrone	Kartoffelsuppe mit Majoran
	o O	oder	oder	oder	oder	oder	oder	oder
	ane	Grüner Blattsalat	Bunter Blattsalatmix	Zuckerhutsalat	Saisonsalat	Eisbergsalat	Bunter Mischsalat	Endiviensalat
	Menü Mediterraneo	Hirschpfeffer nach "Jäger Art" mit Speck und Silberzwiebeln Kartoffelklösse und Rotkraut	Geschmorte Pouletfleischvogel in Kräuterrahmsauce Polenta mit Parmesan und Sauerkraut	Fischfilet "Bordelaise" an Fischrahmsauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	Rindsgeschnetzeltes in Peperonirahmsauce dazu Kartoffelstock und Broccoli	Gebratenes Forellenfilet an Dillrahmsauce dazu Wildreis und Erbsen	Gebratenes Kalbspojarski an Rosmarinsauce mit Spätzli und glasierter Kohlrabi	Poulet Geschnetzeltes in fruchtiger Currysauce dazu Risoni und glasierte Kefen
	Me		Brownie mit Schokocreme		Marronischnitte			Kaffeemousse
		Pastinakensuppe	Tomatensuppe	Kürbissuppe	Blumenkohlsuppe	Pikante Currysuppe	Minestrone	Kartoffelsuppe mit Majoran
		oder	oder	oder	oder	oder	oder	oder
	Ę	Grüner Blattsalat	Bunte Blattsalatmix	Zuckerhut Salat	Saisonsalat	Eisbergsalat	Bunter Mischsalat	Endiviensalat
	Menü Vegan	Gebackene Gemüse-Falafel mit Bulgur und Kürbisragout dazu Sesamsauce	Crispy Tofu Medaillon mit Tomatenrisotto und Zucchetti	Würziger Süsskartoffeleintopf mit Kichererbsen, Spinat und Kidneybohnen dazu Basmatireis	Rotes Thai Curry mit Gemüse und asiatischen Nudeln garniert mit Röstzwiebeln	Gebackener Kürbis mit Salbeisauce und Bulgur	Ravioli gefüllt mit Tomaten dazu Basilikumsauce garniert mit Cherrytomaten und Nüssen	Gebackene Gemüse Medaillon an Tomatensauce mit Dampfkartoffeln und Blattspinat
			Brownie mit Schokocreme		Marronischnitte			Kaffeemousse
	Offnungszoi				angohot das Monü Tipico für Sio h	<u>.</u>	Monünroiso	

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

