

MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 18

Mittagessen
28. April 2025 bis 04. Mai 2025



	Montag 28.4.	Dienstag 29.4.	Mittwoch 30.4.	Donnerstag 1.5.	Freitag 2.5.	Samstag 3.5.	Sonntag 4.5.
	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	Kartoffel-Kressesuppe oder Lollo Bionda Salat Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitt dazu Kartoffelgratin und Spargeln	Thai Kokoscurry Suppe oder Mischsalat mit Kabis und Karotten Pouletschenkelragout mit Tandoorisauce dazu Couscous und karamellierte Karotten Bananen - Johannisbeer Schnitte	Tomatensuppe oder Kopfsalat Seelachsfilet mit Kräuterkruste an Schnittlauch - Fenchelsauce dazu Dampfkartoffeln und Blattspinat	Kichererbsensuppe oder Bunter Blattsalatmix mit Mais Zürcher Kalbsgeschnetzeltes dazu Kartoffelrösti und Karottenstengel Studentenschnitte	Spargelsuppe oder Zuckerhutsalat Pochiertes Saiblingsfilet mit Dillrahmsauce dazu Fregola Sarda und Frühlingsgemüse	Zucchettisuppe oder Frühlingsalat Pouletrollbraten an cremiger Pfeffersauce dazu Tagliatelle und buntes Ofengemüse	Frühlingsuppe oder Nüsslisalat Gebratenes Kalbssteak an Thymiansauce dazu Tomatenreis und Zucchini mit Oregano Schwedentorte
Menü Vegan	Kartoffel-Kressesuppe oder Lollo Bionda Salat Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse mit Sweet-Chilisauce dazu marinierte Glasnudeln und gebratenes Wok Gemüse	Thai Kokoscurry Suppe oder Mischsalat mit Kabis und Karotten Gebratenes Sojaschnitzel an Champignon- Pfeffersauce dazu Süsskartoffelspalten und Blumenkohl Bananen - Johannisbeer Schnitte	Tomatensuppe oder Kopfsalat Peperoni Cevapcici mit Tzatziki - Gurkendip dazu Djuvec Reis Pimentos de Padron	Kichererbsensuppe oder Bunter Blattsalatmix mit Mais Chili Sin Carne mit Quinoa und Cipolotti Kräutergarnitur Studentenschnitte	Spargelsuppe oder Zuckerhutsalat Pad Thai Nudelgericht mit asiatischem Gemüse gerösteten Erdnüssen gebratene Tofuwürfel Sprossen & Koriander	Zucchettisuppe oder Frühlingsalat Gebackenes Randenküchlein mit Schnittlauchsauce dazu Röstispäne und glasierte Kefen	Frühlingsuppe oder Nüsslisalat Gebratene Süsskartoffel - Medaillons an Tomatensauce dazu Polenta und grüne Bohnen Schwedentorte

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