

MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 29

Mittagessen

14. Juli 2025 bis 20. Juli 2025



	Montag 14.7.	Dienstag 15.7.	Mittwoch 16.7.	Donnerstag 17.7.	Freitag 18.7.	Samstag 19.7.	Sonntag 20.7.
	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	Blumenkohlsuppe oder Kopfsalat Schweins Cordon-Bleu mit Preiselbeeren dazu Salzkartoffeln und Weisskabissalat	Kalte Lauchcremesuppe oder Bunte Blattsalate Geschmorter Kalbfleischvogel mit Thymianjus dazu Polenta und glasierte Karotten Schoko-Kokos Delice	Pfälzer Karottensuppe oder Eisbergsalat Dorschfilet "Bordelaise" mit Fischrahmsauce dazu Wildreis und Broccoli	Erbsensuppe mit Minze oder Zuckerhutsalat Lammrücken vom Grill mit Kräuterbuttersauce dazu Herzoginkartoffeln und glasierte Kohlrabi Himbeer-Rhabarber Chüechli	Currysuppe oder Grüner Mischsalat Gebratenes Wolfsbarschfilet an Zitronen-Thymiansauce dazu Safranrisotto und Artischocken	Gemüsepüreesuppe oder Lattichsalat Gebratenes Rinds Entrecote mit Pfefferrahmsauce dazu Schupfnudeln und Blattspinat	Peperonisuppe oder Salat Royal Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" dazu Kartoffelrösti und glasierte Gemüestäbchen Vanillemousse mit Erdbeer Gel
Menü Vegan	Blumenkohlsuppe oder Kopfsalat Ravioli gefüllt mit Ratatouille an Tomatencremesauce garniert mit Zucchetti und Tomatenwürfel	Kalte Lauchcremesuppe oder Bunte Blattsalate Indisches Dal mit Linsen und Gemüse dazu Basmatireis Schoko-Kokos Delice	Pfälzer Karottensuppe oder Eisbergsalat Gebratenes Randenküchlein mit Kräutersauce dazu Ebly und kleine Gemüsewürfel	Erbsensuppe mit Minze oder Zuckerhutsalat Bulgur - Gemüsemedaillon an Tandoori Sauce dazu Petersilien Couscous und grillierte Spitzpeperoni Himbeer-Rhabarber Chüechli	Currysuppe oder Grüner Mischsalat Gebackenes Gemüseschnitzel mit Tomatencremesauce dazu Dampfkartoffeln und Knackerbsen	Gemüsepüreesuppe oder Lattichsalat Tortelloni gefüllt mit Quinoa an Trüffelsauce grüner Spargeln und Cherrytomaten	Peperonisuppe oder Salat Royal Basmati Chia Riegel an roter Currysauce dazu Kurkuma Bulgur und Ratatouille Vanillemousse mit Erdbeer Gel

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

Menüpreise

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



Deklaration