MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 19

Mittagessen

05. Mai 2025 bis 11. Mai 2025

	Montag 5.5.	Dienstag 6.5.	Mittwoch 7.5.	Donnerstag 8.5.	Freitag 9.5.	Samstag 10.5.	Sonntag 11.5.
	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	Lauchcremesuppe oder Kopfsalat Gebratene Ringwurst an Rosmarinsauce dazu Polenta und Mischgemüse	Italienische Gemüsesuppe oder Bunte Blattsalate mit Mais Schweinsgeschnetzeltes in Zwiebel - Pfeffersauce dazu Fusilli und gedämpfte Bohnen Fruchsalat mit saisonalen Früchten	Karotten - Ingwersuppe oder Zuckerhutsalat Gebratenes Zanderfilet an Kräutersauce dazu Safranrisotto und Broccoli mit gerösteten Mandeln	Linsensuppe oder Saisonsalat mit Kabis und Karotten Pouletschenkelsteak mit Thymiansauce dazu Spätzli und Blumenkohl mit Ei Vanille Panna Cotta mit Chantilly	Pastinakensuppe oder Lollo Bionda Salat Gebratenes Lachsfilet an Lauchcremesauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	Blumenkohlsuppe oder Royalsalatmischung Rindshackfleischsteak vom Grill an Peperonisauce mit Polenta - Gnocchi und glasierte Karotten	Gemüsesuppe oder Endiviensalat Gebratenes Schweinssteak mit Szechuan Sauce dazu asiatische Nudeln und Broccoli Waldbeeren Quarkschnitte
Menü Vegan	Lauchcremesuppe oder Kopfsalat Gebratene Auberginenbällchen an Peperonisauce dazu Reis und Zucchetti	Italienische Gemüsesuppe oder Bunte Blattsalate mit Mais Moussaka überbacken mit Sonnenblumenragout Aubergine & Kartoffeln dazu Tomatensauce und Rucola Fruchtsalat mit saisonalen Früchten	Karotten - Ingwersuppe oder Zuckerhutsalat Nasi Goreng Indonesisches Reisgericht mit Erdnusssauce dazu gebratenes Sojahack und Wokgemüse	Linsensuppe oder Saisonsalat mit Kabis und Karotten Gebratenes Weizen Medaillon an Salsa Brava Sauce dazu Rosmarin Kartoffeln und grüne Spargeln Vanille Panna Cotta mit Chantilly	Pastinakensuppe oder Lollo Bionda Salat Massaman Curry mit Spinat und gebackener Aubergine dazu Jasminreis und Karotten - Kabis Garnitur	Blumenkohlsuppe oder Royalsalatmischung Gebratene Linsenburger mit Peperoni Salsa dazu Petersilien Couscous und Mais	Gemüsesuppe oder Endiviensalat Gebackene Basmati Chia Riegel mit Harissa Sauce dazu buntes Fregola Sarda und Romansco Waldbeeren Quarkschnitte

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