

MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 30

Mittagessen 22. Juli 2024 bis 28. Juli 2024



	Montag 22.7.	Dienstag 23.7.	Mittwoch 24.7.	Donnerstag 25.7.	Freitag 26.7.	Samstag 27.7.	Sonntag 28.7.
	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	Kalte Gazpacho oder Kopfsalat Schweinsgeschnetzeltes süss-sauer dazu Wildreis und Kefen mit Gemüsewürfeln	Miso Suppe oder gemischte Blattsalate Gebratener Wolfsbarsch mit Fischrahmsauce dazu Süsskartoffel - Gnocchi und gebratene Artischocken Himbeer-Mousse Schnitte	Süsskartoffelsuppe oder Eisbergsalat Gebratener Lammrücken an Rosmarinjus dazu Polenta und Blumenkohl	Sommerliche Minestrone oder Zuckerhutsalat Rindgeschnetzeltes Stroganoff dazu Kartoffelstock und Mischgemüse Frische Erdbeeren mit Rahm und Pistazien	Selleriesuppe oder Grüner Mischsalat Paniertes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade dazu Kartoffel-Gurkensalat und Spargeln	Lauchsuppe oder Lattichsalat Pouletbrust vom Grill mit Tomatensauce dazu Tagliatelle und mediterrane Zuchetti	Tomatensuppe oder Salat Royal Rindssteak vom Grill mit Pfefferrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli und grüne Erbsen Stracciatella Mousse
Menü Vegan	Kalte Gazpacho oder Kopfsalat Soja - Gyros mit Kräutersauce dazu Kartoffelstock und Blattspinat	Miso Suppe oder gemischte Blattsalate Gebackene Frühlingssrollen dazu thailändischer Glasnudelsalat mit Gemüse und süss - saurer Dip Himbeer-Mousse Schnitte	Süsskartoffelsuppe oder Eisbergsalat Gemüse Soja-Nuggets mit Ananas Chutney dazu Bulgur und Peperonata	Sommerliche Minestrone oder Zuckerhutsalat Soja-Weizen Bällchen mit Kapernsauce Kartoffeln und gedämpfte Karotten Frische Erdbeeren mit Rahm und Pistazien	Selleriesuppe oder Grüner Mischsalat Pakora (Kirchererbsen Küchlein) mit Gurken - Dip dazu gebackene Kartoffelwürfel und Auberginen	Lauchsuppe oder Lattichsalat Gemüsemedaillon mit Harissa Sauce dazu Safranrisotto und Broccoli	Tomatensuppe oder Salat Royal Gebackene Gemüse - Falafel mit Currysauce dazu Cous Cous und Spitzpeperoni Stracciatella Mousse

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 19.00 CHF
Vegan 16.50 CHF
Typico 16.50 CHF
intern Spezialkonditionen
www.epi-park.ch



Deklaration