

MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 5

Mittagessen

27. Januar 2025 bis 02. Februar 2025



	Montag 27.1.	Dienstag 28.1.	Mittwoch 29.1.	Donnerstag 30.1.	Freitag 31.1.	Samstag 1.2.	Sonntag 2.2.
	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	Selleriesuppe oder Kopfsalat Pouletschenkelragout mit Parmesan Polenta und grüne Bohnen	Gemüseminestrone oder Bunter Blattsalat mit Mais Schweins - Cordon Bleu mit Zitronenschnitt dazu Ofenkartoffeln und Kefen New York Cookie	Kürbis - Zitronengrassuppe oder Zuckerhutsalat Gebratenes Dorschfilet an Fischrahmsauce dazu Wildreis und mediterranes Gemüse	Blumenkohlsuppe oder Saisonsalat mit Karotten und Kabis Geschmorter Hirschkraut dazu Butternudeln sautierter Rosenkohl mit Perlzwiebeln und Pilze Gebackenes Aprikosenträumli	Kichererbsensuppe oder Lollo Bionda Salat Pochiertes Lachsfilet mit Dillrahmsauce dazu Gemüserisotto mit Blattspinat	Kartoffelsuppe oder Royalsalatmischung Lammgeschnetzeltes in Paprikarahmsauce dazu Kartoffelgratin und gebratene Artischocken	Peperonisuppe oder Endiviensalat Gebratene Pouletbrust an Champignonsauce mit Orecchiette und Blumenkohl Gebrannte Creme mit Schlagrahm
Menü Vegan	Selleriesuppe oder Kopfsalat Ravioli gefüllt mit Gemüse an Kerbsauce dazu sautierte Pilze und geröstete Kürbiskerne	Gemüseminestrone oder Bunter Blattsalat mit Mais Indisches Linsen Dal mit geröstetem Blumenkohl dazu Basmatireis Kräutersprossen und Pappadums New York Cookie	Kürbis - Zitronengrassuppe oder Zuckerhutsalat Soja - Medaillon an Ratatouillesauce Polenta Gnocchi und Pimentos de Padron	Blumenkohlsuppe oder Saisonsalat mit Karotten und Kabis Orientalische Falafel Bällchen mit Peperonisauce dazu Bulgur und Ofenkarotten Gebackenes Aprikosenträumli	Kichererbsensuppe oder Lollo Bionda Salat Thailändische Glasnudeln mit Erdnussauce dazu asiatisches Wokgemüse und gebackene Sojachunks Koriander & Sojasprossen	Kartoffelsuppe oder Royalsalatmischung Avocado - Medaillon mit Tomatensalsa dazu Polenta und Zucchini	Peperonisuppe oder Endiviensalat Sojageschnetzeltes in Peperonicremesauce dazu Salzkartoffeln und Winterspinat Gebrannte Creme mit Schlagrahm

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