MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 1

Mittagessen

30. Dezember 2024 bis 05. Januar 2025



		Montag 30.12.	Dienstag 31.12.	Mittwoch 1.1.	Donnerstag 2.1.	Freitag 3.1.	Samstag 4.1.	Sonntag 5.1.
		Saisonales Tagesangebot	Saisonales Tagesangebot	Saisonales Tagesangebot	Saisonales Tagesangebot	Saisonales Tagesangebot	Saisonales Tagesangebot	Saisonales Tagesangebot
		sowie	sowie	sowie	sowie	sowie	sowie	sowie
		reichhaltiges Salatbuffet,	reichhaltiges Salatbuffet,	reichhaltiges Salatbuffet,	reichhaltiges Salatbuffet,	reichhaltiges Salatbuffet,	reichhaltiges Salatbuffet,	reichhaltiges Salatbuffet,
		diverse Snacks	diverse Snacks	diverse Snacks	diverse Snacks	diverse Snacks	diverse Snacks	diverse Snacks
		und unsere	und unsere	und unsere	und unsere	und unsere	und unsere	und unsere
		Produktlinie "handgemacht"	Produktlinie "handgemacht"	Produktlinie "handgemacht"	Produktlinie "handgemacht"	Produktlinie "handgemacht"	Produktlinie "handgemacht"	Produktlinie "handgemacht"
		von Bernd Ackermann	von Bernd Ackermann	von Bernd Ackermann	von Bernd Ackermann	von Bernd Ackermann	von Bernd Ackermann	von Bernd Ackermann
	raneo	Selleriesuppe	Gemüseminestrone	Kartoffelsuppe	Schwarzwurzelsuppe	Kichererbsensuppe	Kartoffelsuppe	Peperonisuppe
		oder	oder	oder	oder	oder	oder	oder
		Kopfsalat	Bunter Blattsalat mit Mais	Bunter Blattsalat	Eisbergsalat	Lollo Bionda Salat	Royalsalatmischung	Endiviensalat
	านี Mediterraneo	Pouletschenkelragout mit Parmesan Polenta und grüne Bohnen	Schweins - Cordon Bleu mit Zitronenschnitz dazu Ofenkartoffeln und Kefen	Kalbsschnitzel vom Grill an Bratensauce mit Kartoffelgratin und Blattspinat	Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Waldpilzen dazu Kartoffelstock und Kefen	Pochiertes Lachsfilet mit Dillrahmsauce dazu Gemüserisotto mit Blattspinat	Lammgeschnetzeltes in Paprikarahmsauce dazu Kartoffelgratin und gebratene Artischocken	Gebratene Pouletbrust an Champignonsauce mit Orecchiette und Blumenkohl
	Menü		New York Cookie	Choux mit Haselnusscreme	Schokoladen Dessert			Gebrannte Creme mit Schlagrahm
		Selleriesuppe	Gemüseminestrone	Kartoffelsuppe	Schwarzwurzelsuppe	Kichererbsensuppe	Kartoffelsuppe	Peperonisuppe
	Menü Vegan	oder	oder	oder	oder	oder	oder	oder
		Kopfsalat	Bunter Blattsalat mit Mais	Bunter Blattsalat	Eisbergsalat	Lollo Bionda Salat	Royalsalatmischung	Enidviensalat
		Ravioli gefüllt mit Gemüse an Kerbelsauce dazu sautierte Pilze und geröstete Kürbiskerne	Indisches Linsen Dal mit geröstetetem Blumenkohl dazu Basmatireis Kräutersprossen und Pappadums	Gebratenes Avocado Medaillon mit Zitronen Dip Süsskartoffelschnitze und Bohnen	Knusprige Samosas an süss-sauerer Mango Dip dazu gebratener Reis und Auberginen	Thailändische Glasnudeln mit Erdnusssauce dazu asiatisches Wokgemüse und gebackene Sojachunks Koriander & Sojasprossen	Avocado - Medaillon mit Tomatensalsa dazu Polenta und Zucchetti	Sojageschnetzeltes in Peperonicremesauce dazu Salzkartoffeln und Winterspinat
			New York Cookie	Choux mit Haselnusscreme	Schokoladen Dessert			Gebrannte Creme mit Schlagrahm
Ö	ffnungszei	·on	Zugätzlich halta		angehot das Menü Tinico für Sie h	a mait	Menüpreise	

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



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

