

# MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 4

## Mittagessen

20. Januar 2025 bis 26. Januar 2025



	Montag 20.1.	Dienstag 21.1.	Mittwoch 22.1.	Donnerstag 23.1.	Freitag 24.1.	Samstag 25.1.	Sonntag 26.1.
	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
<b>Menü Mediterraneo</b>	Selleriesuppe oder Lollo Bionda Salat Schweins-Saltimbocca mit Salbeisauce dazu Parmesan - Risotto und marinierte Zucchettiwürfeln	Karotten - Ingwersuppe oder Mischsalat mit Kabis & Karotten Pouletbrust vom Grill an pikanter Tomatensauce dazu Thymian - Kräuter Polenta und Ratatouille  Brownie	Kartoffelsuppe oder Kopfsalat Saftiger Hackbraten an grüner Pfeffercremesauce dazu Semmelknödel und Sauerkraut	Gerstensuppe oder Bunter Blattsalat mit Mais Lammgeschnetzeltes in Peperonirahmsauce dazu Orecchiette Teigwaren und glasierte Schwarzwurzeln  Cheesecake Mousse	Tomatensuppe oder Zuckerhut Salat Seelachsfilet im Backteig mit Sauce Remoulade dazu Salzkartoffeln und Mischgemüse	Schwarzwurzelsuppe oder Wintermischsalat Kalbgeschnetzeltes in Champignonsauce dazu Spätzli und Blumenkohl	Gemüsesuppe oder Nüsslisalat Gebratenes Rindssteak mit Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin und glasierte Karotten  Mandel-Bienenstich
<b>Menü Vegan</b>	Selleriesuppe oder Lollo Bionda Salat Grünes Gemüsecurry dazu Limettenreis und Röstzwiebeln garniert mit Thaibasilikum	Karotten - Ingwersuppe oder Mischsalat mit Kabis & Karotten Gebackene Sellerieschnitze an Salbeisauce dazu Kürbispüree Rosenkohl gebackenen Kürbiskerne  Brownie	Kartoffelsuppe oder Kopfsalat Gebratene Gemüse - Sojabällchen an Tomaten - Peperonisauce dazu Kartoffelstock und Blattspinat	Gerstensuppe oder Bunter Blattsalat mit Mais Gebackene Randen-Falafel mit Tandoorisauce dazu Couscous und Knackerbsen  Cheesecake Mousse	Tomatensuppe oder Zuckerhut Salat Moussaka überbacken & gefüllt mit Sojahack Auberginenwürfel Kartoffeln dazu Oreganosauce	Schwarzwurzelsuppe oder Wintermischsalat Zwiebel - Bockshornklee Bhajs mit Gurken - Raita Dip dazu Mangoreis und Ratatouille	Gemüsesuppe oder Nüsslisalat Soja - Gyros mit Zwiebeln mit Ajivar Sauce dazu Wildreis und Peperoni  Mandel-Bienenstich

### 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](http://www.epi-park.ch)



Deklaration