

MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 17

Mittagessen

21. April 2025 bis 27. April 2025



	Montag 21.4.	Dienstag 22.4.	Mittwoch 23.4.	Donnerstag 24.4.	Freitag 25.4.	Samstag 26.4.	Sonntag 27.4.
	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	Spargelcremesuppe oder Kopfsalat Geschmortes Schweinsragout dazu Kartoffelstock und glasierte Bohnen Osterchüechli mit Sultaninen	Currysuppe oder Bunter Blattsalatmix mit Mais Kalbpiccata Milanese mit Tomatensauce dazu Spaghetti und Zucchini Himbeermousseschnitte	Kartoffelsuppe oder Zuckerhutsalat Gebratenes Zanderfilet an roter Peperonisauce dazu Wildreis und glasierte Kefen	Gerstensuppe oder Saisonsalat mit Kabis und Karotten Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" mit Strozzapreti und gratinierter Fenchel Schokoladenbrownie mit M&M's	Trüffelsuppe oder Lollo Bionda Salat Pochiertes Lachsfilet an Estragonsauce mit Butterkartoffeln und Blattspinat	Karotten-Ingwersuppe oder Royalsalatmischung Rindssteak vom Grill an Zwiebelsauce dazu Quark-Pizokel und Mischgemüse	Pastinakensuppe oder Endiviensalat Lamm Geschnetzeltes in Thymianrahmsauce dazu Ofenkartoffeln und glasierter Kohlrabi Tiramisu
Menü Vegan	Spargelcremesuppe oder Kopfsalat Gebratenes Soja-Gyros mit Oreganosauce dazu weisser Reis und Peperoni-Mais-Gemüse Osterchüechli mit Sultaninen	Currysuppe oder Bunter Blattsalatmix mit Mais Zwiebel - Bockshornklee Bhajis mit Koriander - Peperoni - Bulgur dazu Ratatouille - Gemüse und Mango - Chutney Himbeermousseschnitte	Kartoffelsuppe oder Zuckerhutsalat Knusper Medaillon an Champignoncremesauce dazu Röstispäne und Broccoli	Gerstensuppe oder Saisonsalat mit Kabis und Karotten Kichererbsen - Falafel mit Sesamsauce dazu dreierlei Quinoa mit Gurke & Tomate Peperoni türkisch gebraten Schokoladenbrownie mit M&M's	Trüffelsuppe Schnittlauch oder Lollo Bionda Salat Indisches Spinat Curry mit schwarzen Kichererbsen, Blumenkohl und roten Zwiebeln dazu Basmatireis und Koriander	Karotten-Ingwersuppe oder Royalsalatmischung Gefüllte Raviolini an Arrabiata Sauce gebratene Zucchini und Pinienkerne	Pastinakensuppe oder Endiviensalat Gemüsebällchen "Köttbullar" dazu Kartoffelstock Erbsen glasiert mit Karottenwürfeln Preiselbeeren Tiramisu

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