

MENÜ-WOCHENPLAN

Woche 31

Mittagessen 29. Juli 2024 bis 04. August 2024



	Montag 29.7.	Dienstag 30.7.	Mittwoch 31.7.	Donnerstag 1.8.	Freitag 2.8.	Samstag 3.8.	Sonntag 4.8.
	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	Blumenkohlsuppe oder Kopfsalat Paniertes Schweins Cordon-Bleu Zitronenschnitz dazu Salzkartoffeln und Weisskabissalat mit Kümmel	Kalte Lauchcremesuppe oder Bunte Blattsalate Geschmorter Kalbfleischvogel mit Thymianjus dazu Polenta und glasierte Karotten Mango Sticky Rice Dessert	Pfälzer Karottensuppe oder Eisbergsalat Dorschfilet "Bordelaise" mit Fischrahmsauce dazu Wildreismix und Broccoli	Grüne Erbsensuppe oder Zuckerhutsalat Lammrücken vom Grill mit Kräuterbutter dazu Herzoginkartoffeln glasierte Kohlrabi Red Velvet Cupcake mit Vanillebuttercreme	Currysuppe oder Grüner Mischsalat Gebratenes Wolfschbarschfilet mit Zitronensauce dazu Safranrisotto und Artischocken	Gemüsepuréesuppe oder Lattichsalat Gebratenes Entrecote mit Pfefferrahmsauce dazu Schupfnudeln und Blattspinat	Broccolisuppe oder Salat Royal Kalbgeschnetzeltes "Zürcher Art" dazu Kartoffelrösti und gemischte Gemügestäbchen Panna Cotta
Menü Vegan	Blumenkohlsuppe Haselnuss oder Kopfsalat Ravioli Ratatouillefüllung Tomatensauce Zucchetti Auberginen Tomatenwürfeln	Kalte Lauchcremesuppe oder Bunte Blattsalate Indisches Dal Linsen & Gemüse Basmatireis Gurken & Tomaten Petersiliengarnitur Mango Sticky Rice Dessert	Pfälzer Karottensuppe oder Eisbergsalat Gebratenes Randenküchlein mit Kräutersauce dazu Ebyl Weizen und Gemüsegarntur	Grüne Erbsensuppe oder Zuckerhutsalat Bulgur - Gemüse Burger mit Tandoori Sauce dazu Cous Cous Spitzpeperoni Red Velvet Cupcake mit Vanillebuttercreme	Currysuppe oder Grüner Mischsalat Gebackenes Gemüseschnitzel mit Tomatencremesauce dazu Dampfkartoffeln grüne Erbsen	Gemüsepuréesuppe oder Lattichsalat Tortelloni mit Quinoauffüllung mit Blumenkohlsauce und geröstete Sonnenblumenkerne	Broccolisuppe oder Salat Royal Soja - Kichererbsen - Steak mit Currysauce dazu Bulgur und Ratatouille Panna Cotta

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