

MENÜPLAN APH HOF HASLACH

	MENÜ	VEGI-MENÜ	DESSERT	ABENDESEN
Montag 29.12.2025	Brotsuppe mit Kümmel Pouletbrust (CH) Rosmarinsauce Polenta Kefen	7,9 Tofu Geschnetzeltes 7,9 Polenta 7,9 Kefen	7,9 1,3,7,9 7,9	Pastetli mit Gemüse-Pilzragout 7,9 Birchermüesli mit Rahm 7 Café complet 1,3
Dienstag 30.12.2025	Bouillon mit Backerbsen Chäshörnli Apfelmus	1,3,7,9 1,3,7 Apfelmus	1,3,7,9 1,3,7	Eierbrötli 1,3,7 Trauben-Clafoutis 1,3,7 Café complet 1,3
Mittwoch 31.12.2025	Gurkencreme mit Dill Schweinsragout (CH) Butterrösti Gemüsevariation	7,9 7,9 7 7	Gurkencreme mit Dill 7,9 Vegi Ragout 1,3,7 Butterrösti 7 Gemüsevariation 7	3,7,8 Rauchlachstatar mit Toast 1,3,7 Gebackener Quarkkuchen 1,3,7 Café complet 1,3
Donnerstag 01.01.2026	Proseccoschaum mit Brunoise Kalbshohrrücken (CH) Portosauce Teigwaren Gratinierte Tomate	7,9 7,9 7,9 1,3,7 1,3,7	Proseccoschaum mit Brunoise 7,9 Gemüseschnitzel 1,3,7 Portosauce 7,9 Teigwaren 1,3,7 Gratinierte Tomate 1,3,7	1,3,7 Morchelterrine (CH) garniert 1,3,7,8 Aprikosenjalouse 1,3,7,8 Café complet 1,3
Freitag 02.01.2026	Bouillon mit Flädli Rindsbraten (CH) Kartoffelstock Fenchel & Blumenkohl	1,3,7,9 9 7 7	Bouillon mit Flädli 1,3,7,9 Vegischnitzel 1,3,7,9 Kartoffelstock 7 Fenchel & Blumenkohl 7	7 Gemüse-Käsesalat 7 Griessbrei mit 7 Kirschenkompott Café complet 1,3
Samstag 03.01.2026	Bouillon mit Flädli Kalbsleberli (CH) Risotto Erbsli & Rüebli	1,3,7,9 9 7,9 7	Bouillon mit Flädli 1,3,7,9 Quornragout 1,3,7,9 Risotto 7,9 Erbsli & Rüebli 7	1,3 Café complet mit Bauernschinken (CH)
Sonntag 04.01.2026	Gemüsecreme Schweinsfilet (CH) im Kräutermantel Spätzli Broccoli	9 7,9 1,3,7 7	Gemüsecreme 9 Linsenroulade 1,3,9 Spätzli 1,3,7 Broccoli 7	7 Käseteller mit Gschwellti 7 Zwetschgenwähre 1,3,7,8 Café complet 1,3
Wochenhit	Spaghetti Tomatensauce	1,3,7 9		Fleischdeklaration: Schweiz: Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Truten Neuseeland: Lamm Ungarn: Kaninchen, Truten

1: Glutenhaltiges Getreide, 2: Krebstiere, 3: Eier, 4: Fische, 5: Erdnüsse, 6: Sojabohnen, 7: Milch/Laktose, 8: Nüsse, 9: Sellerie, 10: Senf, 11: Sesamsamen, 12: Sulfite, 13: Lupinen, 14: Weichtiere

MENÜPLAN APH HOF HASLACH

	MENÜ	VEGI-MENÜ	DESSERT	ABENDESEN
Montag 05.01.2026	Haferflockensuppe	7,9		Gemüseravioli mit
	Kalbsbratwurst (CH)	7		Nuss-Sauce
	Zwiebelsauce	9		Reisschnitte mit
	Röstigaletten	3,7		Birnenkompott
	Blumenkohl Mimosa	7		Café complet
Dienstag 06.01.2026	Bouillon mit Fideli	1,3,9		Bündner Gerstensuppe (CH)
	Gemüsestrudel	1,3,7		Früchte-Vanille-Plunder
	Pestosauce	7,9		9 Café complet
	Pilzbratling			1,3
	Schwarzwurzeln	7		
Mittwoch 07.01.2026	Pastinaken-Currysuppe	7,9		Pilz-Thymian-Risotto
	Hackbraten (CH)	1,3,7		Apfelküchlein mit Vanillesauce
	Kartoffelstock	7		1,3,7 Café complet
	Rüebli	7		1,3
Donnerstag 08.01.2026	Griesssuppe Leopold	7,9		Pizza
	Poulet-Saltimbocca (CH)			Kaiserschmarrn mit
	Polenta	7,9		1,3,7 Zwetschgenröster
	Wirsing à la crème	7,9		Café complet
				1,3
Freitag 09.01.2026	Kartoffel-Majorancremesuppe	7,9		Wienerli im Teig (CH) mit
	Dorschfilet (Atlantik)			Randensalat
	Dillsauce	7,9		Bananenkrapfen
	Zitronengrasreis	7		1,3,7 Café complet
	Pikante Kefen	9		1,3
Samstag 10.01.2026	Bouillon mit Backerbsen	1,3,9		Café complet mit Salsiz CH)
	Schweinsgeschnetzeltes (CH)			1,3
	Zürcher Art	7,9		
	Teigwaren	1,3,7		
	Erbsli & Rüebli	7,9		
Sonntag 11.01.2026	Kürbis-Chili-Orangencremesuppe	7,9		Hörnlisalat
	Kalbsbraten (CH)	7,9		1,3,7 Aprikosenstreusel
	Semmelgaletten	1,3,7		1,3,7,8 Café complet
	Ofentomate	1,3,7		1,3
Wochenhit	Ratatouille	9	Fleischdeklaration:	
	Griesshalbmonde	7,9	Schweiz: Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Truten	
			Neuseeland: Lamm	
			Ungarn: Kaninchen, Truten	

1: Glutenhaltiges Getreide, 2: Krebstiere, 3: Eier, 4: Fische, 5: Erdnüsse, 6: Sojabohnen, 7: Milch/Laktose, 8: Nüsse, 9: Sellerie, 10: Senf, 11: Sesamsamen, 12: Sulfite, 13: Lupinen, 14: Weichtiere