

# Menüplan 24.03.25 – 28.03.25

<b>Montag</b> <b>24.03.2025</b>	<b>Dienstag</b> <b>25.03.2025</b>	<b>Donnerstag</b> <b>27.03.2025</b>	<b>Freitag</b> <b>28.03.2025</b>
<p><b>Teigwaren Cinque P</b> <b>Fetawürfeli</b> <b>Grana Padano</b></p> <p><b>Blattsalat</b></p>	<p><b>Risotto mit Frischkäse</b> <b>Broccoli</b> <b>Grana Padano</b></p> <p><b>Grüner Salat</b></p>	<p><b>Linsenragout mit</b> <b>Maisgaletten</b> <b>Blattspinat</b></p> <p><b>Blattsalat</b></p>	<p><b>Blätterteigschnecken</b> <b>mit Tomaten,</b> <b>Kräuter und Käse</b> <b>Zucker-Schoten</b></p> <p><b>Gemischter Salat</b></p>
	<p><b>Dessert:</b> <b>Mini Muffin</b></p>		
<b>Allergene: 1,3,7,9</b>	<b>Allergene: 1,3,7,8,9</b>	<b>Allergene: 1,7</b>	<b>Allergene: 1,7</b>

Wir kochen nach den Anforderungen des Qualitätslabels Fourchette verte. Alle unsere Speisen sind kindgerecht abgeschmeckt.  
Die Küche Chinderhuus wünscht euch: Ä Guete!

Bei dringenden Fragen und Anliegen zur Mahlzeitenlieferung kontaktieren Sie uns unter der Nummer 031 521 24 21

Legende Allergene:

1. Glutenhaltige Getreide, 2. Krebstiere, 3.Eier 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch (einschliesslich Laktose)  
8. Hartschalenobst (Nüsse), 9. Sellerie, 10.Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupine, 14. Weichtiere  
Herkunftsbezeichnung: Fleisch aus der Schweiz / Fisch - Frankreich

\*Schweinefleisch ist gekennzeichnet

