

# Menüplan 18.08.25 – 22.08.25

<b>Montag</b> <b>18.08.2025</b>	<b>Dienstag</b> <b>19.08.2025</b>	<b>Mittwoch</b> <b>20.08.2025</b>	<b>Donnerstag</b> <b>21.08.2025</b>	<b>Freitag</b> <b>22.08.2025</b>
<b>Blumenkohlaler mit Kräutercremesauce Spätzli Krautstiele</b>  <b>Chinderhuus Salat</b>	<b>Teigwaren all'arrabiata Mozzarella Perlen Reibkäse</b>  <b>Eisbergsalat</b>	<b>Focaccia Pizza mit Käse Kräuter und Tomaten Rüebli Salat</b>  <b>Chinderhuus Salat</b>	<b>Kartoffel-Gemüse- Frischkäsekugeln Curry Dip Ebly und Zucchetti</b>  <b>Chinderhuus Salat</b>	<b>Geflügel Bratwurst mit brauner Rosmarinsauce Pommes duchessee und Bohnen</b>  <b>Gemischter Salat</b>
				<b>Vegi Cipollata mit brauner Rosmarinsauce Pommes duchessee und Bohnen</b>
		<b>Dessert: Muffin</b>		
<b>Allergene: 1,7,9</b>	<b>Allergene: 1,3,7</b>	<b>Allergene: 1,3,6,7,8,11</b>	<b>Allergene: 1,3,7,9</b>	<b>Allergene: 1,3,7,12</b>

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

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

**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  
Feinbackwaren und Brot werden in der Schweiz produziert

\*Schweinefleisch ist gekennzeichnet

