

Menüplan 25.08.25 – 29.08.25

Montag 25.08.2025	Dienstag 26.08.2025	Mittwoch 27.08.2025	Donnerstag 28.08.2025	Freitag 29.08.2025
Schlemmerfilet (Fisch) mit Zitronensauce Salzkartoffeln Broccoli Chinderhuus Salat	Süsskartoffelnocchi mit Käsesauce Kefen Reibkäse Chinderhuus Salat	Spinat-Ricotta Tortellini mit Basilikum- Rahmsauce Reibkäse Eisbergsalat	Frühlingsrollen (Vegi) Sweet and Sour Sauce Reis Tomaten-Mozzarella- Salat Chinderhuus Salat	Teigwaren mit Vegi-Carbonara Reibkäse Gemischter Salat
Linsentäschli mit Zitronensauce Salzkartoffeln Broccoli				
			Dessert: Berliner	
Allergene: 1,7,9,10	Allergene: 1,3,7,12	Allergene: 1,3,7	Allergene: 1,3,7,8,9	Allergene: 1,3,7

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 / Fisch aus Deutschland
Feinbackwaren und Brot werden in der Schweiz produziert

*Schweinefleisch ist gekennzeichnet

