

Menüplan 01.09.25 – 05.09.25

Montag 01.09.2025	Dienstag 02.09.2025	Mittwoch 03.09.2025	Donnerstag 04.09.2025	Freitag 05.09.2025
Tofuragout mit Gemüsewürfeli Reis Erbsli und Rüeblli Chinderhuus Salat	Äplermagronen mit Käse überbacken Apfelmus Reibkäse Chinderhuus Salat mit Backerbsen	Wraps mit Gemüwestreifen und Indianer Bohnen Jasminreis Chinderhuus Salat	Geflügel Brätkügeli mit Kräutersauce Kartoffelstampf Peperonigemüse Eisbergsalat	Maispizza mit Mozzarella und frischem Basilikum Randensalat Gemischter Salat
			Tofuwürfel mit Kräutersauce Kartoffelstampf Peperonigemüse	
				Dessert: Rüeblikuchen
Allergene: 6	Allergene: 1,3,7,9	Allergene: 1,3,6,7	Allergene: 1,6	Allergene: 1,3,7,8

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

