

# Menüplan 15.09.25 – 19.09.25

<b>Montag</b> <b>15.09.2025</b>	<b>Dienstag</b> <b>16.09.2025</b>	<b>Mittwoch</b> <b>17.09.2025</b>	<b>Donnerstag</b> <b>18.09.2025</b>	<b>Freitag</b> <b>19.09.2025</b>
<b>Kichererbsen Curry</b> mit Kokosnuss-Sauce Polenta glasierte Cherrytomaten  <b>Chinderhuus Salat</b>	<b>Hamburger-Patty (Rind)</b> braune Sauce Rosmarinkartoffeln und Blumenkohl  <b>Eisbergsalat</b>	<b>Linsenragout mit</b> Spätzli dreierlei Gemüse (Erbsli, Rüepli, Bohnen)  <b>Chinderhuus Salat mit</b> Parmesansplitter	<b>Teigwaren Cinque P</b> Mozzarella Perlen Reibkäse  <b>Chinderhuus Salat</b>	<b>Risotto mit Frischkäse</b> Broccoli Reibkäse  <b>Gemischter Salat</b>
	<b>Vegi-Patty</b> braune Sauce Rosmarinkartoffeln und Blumenkohl			
	<b>Dessert:</b> Zitronenkuchen			
<b>Allergene: 1,3,7</b>	<b>Allergene: 1,3,7,9,12</b>	<b>Allergene: 1,3,7</b>	<b>Allergene: 1,3,7</b>	<b>Allergene: 3,7</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

