

# Menüplan 20.10.25 – 24.10.25

<b>Montag</b> <b>20.10.2025</b>	<b>Dienstag</b> <b>21.10.2025</b>	<b>Mittwoch</b> <b>22.10.2025</b>	<b>Donnerstag</b> <b>23.10.2025</b>	<b>Freitag</b> <b>24.10.2025</b>
<b>Quorgeschnetzeltes an Paprika-Rahmsauce Spätzli grüne Bohnen</b>  <b>Chinderhuus Salat</b>	<b>Teigwaren Cinque P Reibkäse</b>  <b>Chinderhuus Salat</b>	<b>Kürbis-Käse Palatschini mit Crèmesauce Reis Romanesco</b>  <b>Eisbergsalat</b>	<b>Tortellini Tricolore (Vegi) Kräuter-Rahmsauce Reibkäse</b>  <b>Chinderhuus Salat</b>	<b>Vollkorn-Dorsch Knusperli Zitronen Dip Salzkartoffeln Zucchetti</b>  <b>Chinderhuus Salat</b>
				<b>Gemüse-Kartoffel Bällchen Zitronen Dip Salzkartoffeln Zucchetti</b>
	<b>Dessert: Donut</b>			
<b>Allergene: 1,3,7,9</b>	<b>Allergene: 1,3,7,9</b>	<b>Allergene: 1,3,7</b>	<b>Allergene: 1,3,7</b>	<b>Allergene: 1,3,4,7,8,10</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 / Fisch aus Frankreich

Feinbackwaren und Brot werden in der Schweiz produziert\*Schweinefleisch ist gekennzeichnet

\*Schweinefleisch ist gekennzeichnet

