

Menüplan 27.10.25 – 31.10.25

Montag 27.10.2025	Dienstag 28.10.2025	Mittwoch 29.10.2025	Donnerstag 30.10.2025	Freitag 31.10.2025
Griesshalbmonde an Tomatensauce mit Käse überbacken Gemüse Duo (Erbsli & Rüebli) Chinderhuus Salat	Ebly an Linsenbolognese Rahmspinat Chinderhuus Salat	Agnolotti mit Kürbisfüllung Blanc battu Sauce Reibkäse Chinderhuus Salat mit Mais	Rindsgeschnetztes Polenta Rotkraut Eisbergsalat	Safranrisotto Reibkäse Randensalat Chinderhuus Salat
			Tofugeschnetztes Polenta Rotkraut	
		Dessert: Zitronecake		
Allergene: 1,3,7	Allergene: 1,7	Allergene: 1,3,7	Allergene: 1,6,7	Allergene: 3,7,9

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

*Schweinefleisch ist gekennzeichnet

