

Menüplan 08.12.25 – 12.12.25

Montag 08.12.2025	Dienstag 09.12.2025	Mittwoch 10.12.2025	Donnerstag 11.12.2025	Freitag 12.12.2025
Spätzli-Gratin Gemüse-Duo (Rüebli und Krautstielherzen)	Gemüseragout im Blätterteigpastetli Ebly	Quornschnitzel mit Joghurt-Dip Kartoffelgratin Erbsli	Rindfleisch Tortellini mit Tomatensauce Reibkäse	Seelachs-Nuggets mit Curry-Dip Vollkornreis Grüne Bohnen
Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
			Ratatouille Ravioli mit Tomatensauce Reibkäse	Kartoffel-Gemüse- Frischkäsekugeln Vollkornreis Grüne Bohnen
			Dessert: Lütticher Waffel	
Allergene: 1,3,7	Allergene: 1,7	Allergene: 3,7	Allergene: 1,3,7,9,10	Allergene: 1,3,4,7

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 Holland

Feinbackwaren und Brot werden in der Schweiz produziert

*Schweinefleisch ist gekennzeichnet

