

## Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 09.03.2026	Dienstag 10.03.2026	Mittwoch 11.03.2026	Donnerstag 12.03.2026	Freitag 13.03.2026
<b>Menü normal</b>	Kräuterrisotto mit Frischkäse Rüebli Reibkäse	Chicken-Nuggets mit Sour Cream Ofenkartoffeln und Erbsen	Gemüse-Tätschli mit brauner Sauce Ebly Rotkohl	Chili con Carne (Rind) Reis Wirsing	Teigwaren Spinat-Ricotta Sauce Reibkäse
<b>Menü vegetarisch</b>		Gemüse-Nuggets mit Sour Cream Ofenkartoffeln und Erbsen		Chili sin Carne (Soja) Reis Wirsing	
<b>Allergie Alternative</b>	Risotto mit Gemüse  <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Khouri mit Dip Ofenkartoffeln und Gemüse  <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Linsentätschli mit Mais Couscous und Gemüse  <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Chili sin Carne (Soja) Reis Gemüse  <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Teigwaren mit Tomatensauce  <i>Gluten- und lactosefrei</i>
<b>Salat</b>	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
<b>Dessert</b>	Zitronenkuchen				
<b>Allergene</b>	1,3,7	1,3,7,9,10	1,3,9	1,3,6,7	1,3,7

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 kindgerecht 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