

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026
Menü normal	Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce Spätzli und grüne Bohnen	Vollkorn-Dorschknusperli mit Zitronendip Reis und Broccoli	Spinat-Frischkäse-Crêpes mit Peperonata und Salzkartoffeln	Tortellini Tricolore (Käsefüllung) Kräuterrahmsauce Randengemüse Reibkäse	Chinderhuus-Lasagne (vegetarisch) Rüeblisalat
Menü vegetarisch	Quorngeschnetzeltes an Paprikarahmsauce Spätzli und grüne Bohnen	Gemüse-Kartoffel-Frischkäsebällchen Reis und Broccoli			
Allergie Alternative	Rindsgeschnetzeltes mit Paprikasauce Spätzli und Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Dorschfilet Nature Salzkartoffeln Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Spinat-Linsen Wrap <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Spaghetti mit Erbsensauce und getrockneten Tomaten <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Moussaka <i>Gluten- und lactosefrei</i>
Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
Dessert		Lütticher Waffel			
Allergene	1,3,7	1,3,4,7,9	1,3,7	1,3,7	1,3,7,9

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 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. Hartschalennüsse (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, Fisch aus Frankreich