

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 23.03.2026	Dienstag 24.03.2026	Mittwoch 25.03.2026	Donnerstag 26.03.2026	Freitag 27.03.2026
Menü normal	Kichererbsen Curry mit Kokosnussmilch Kartoffelschnitze und grüne Bohnen	Arancini aus Reis mit Tomaten und Mozzarella Füllung, Gemüsestreifen und Tomatensauce	Geflügel Cipollata mit brauner Sauce Ebly und Rahmspinat	Rindsragout mit Polenta und Blumenkohl	Safranrisotto Randensalat Reibkäse
Menü vegetarisch			Vegane Bratwurst mit brauner Sauce Ebly und Rahmspinat	Tofu Ragout mit Polenta und Blumenkohl	
Allergie Alternative	Kichererbsen Curry mit Kokosnussmilch Kartoffeln und Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Falafel mit Tomatensauce Reis und Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Vegane Bratwurst mit brauner Sauce Kartoffelstampf und Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Tofu Ragout mit Polenta und Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Gemüserisotto mit Randensalat <i>Gluten- und lactosefrei</i>
Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
Dessert			Berliner		
Allergene	Allergenfrei	1,3,7,9	1,6,7	6	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 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