

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 30.03.2026	Dienstag 31.03.2026	Mittwoch 01.04.2026	Donnerstag 02.04.2026	Freitag 03.04.2026
Menü normal	Ghackets und Hörnli mit Apfelmus Reibkäse	Tofu Curry mit Apfel Gerste und Rüebli	Quorn-Schnitzel mit Kräuterjus Kartoffelgratin und Gemüse-Duo (Broccoli & Blumenkohl)	Rindfleischbällchen mit brauner Crèmesauce Reis und Zucchini	Karfreitag Die Küche Chinderhuus bleibt geschlossen Frohe Ostern
Menü vegetarisch	Ghackets (Soja) und Hörnli mit Apfelmus Reibkäse			Linsentätschli mit Tomatensauce Reis und Zucchini	
Allergie Alternative	Ghackets (Soja) und Teigwaren und Apfelmus <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Tofuwürfel mit Gemüseragout Sauce und Reis <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Geschnetzeltes (Plant Based) mit Kräuterjus Kartoffelstampf und Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Meatballs (Rind) mit brauner Crèmesauce Teigwaren und Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	
Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	
Dessert				Brownie	
Allergene	1,3,6,7,9,5,8	1,6	3,7	1,3,9 1,5,7,8	

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