

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026
Menü normal	Schlemmerfilet mit Crèmesauce Salzkartoffeln Cherry-Tomaten	Frühlingsrollen (Vegi) Sweet and Sour Sauce Reis und Erbsli	Spinat-Ricotta Tortellini mit Basilikumrahmsauce Reibkäse	Teigwaren «Carbonara» (Trutenschinken) Reibkäse	Linseneintopf mit gebackenen Süsskartoffeln Blumenkohl
Menü vegetarisch	Linsentäschli mit Crèmesauce Salzkartoffeln Cherry-Tomaten			Teigwaren «Carbonara» (Vegi) Reibkäse	
Allergie Alternative	Dorschfilet mit Salzkartoffeln und Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Gefüllter Wrap mit Sweet and Sour Sauce Reis und Erbsli <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Kartoffelgnocchi mit Kräutersauce und Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Teigwaren mit Gehacktem (Soja) <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Linseneintopf mit gebackenen Süsskartoffeln Blumenkohl <i>Gluten- und lactosefrei</i>
Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat mit Mozzarella Perlen	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
Dessert		Brownie			
Allergene	1,4,6	1,3,5,7,8	1,3,7	1,3,6,7	Allergiefrei

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, 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