

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 10.08.2026	Dienstag 11.08.2026	Mittwoch 12.08.2026	Donnerstag 13.08.2026	Freitag 14.08.2026
Menü normal	Gemüseravioli mit Tomatensauce Reibkäse	Kräuterrisotto mit Mascarpone Rüebli Reibkäse	Ghackets und Hörnli (Rind) Apfelmus Reibkäse	Poulet-Brätkügeli mit Crèmesauce Kartoffelstock Erbsli	Gemüsecurry «Casimir» mit Reis und Cocktailfrüchten
Menü vegetarisch			Ghackets und Hörnli (Linsen) Apfelmus Reibkäse	Quornwürfel mit Crèmesauce Kartoffelstock Erbsli	
Allergie Alternative	Teigwaren mit Tomatensauce <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Gemüserisotto <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Ghackets und Hörnli (Linsen) Apfelmus <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Poulet-Frikassee mit Kartoffelwürfeli Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	
Salat	Eisbergsalat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus-Salat	Chinderhuus-Salat	Chinderhuus Salat
Dessert		Brownie			
Allergene	1,3	1,3,4,5,7,8	1,3,7	3,7	Allergiefrei

Aufgrund externer Einflüsse, wie Lieferengpässen oder Rohstoffverfügbarkeiten, kann es zu erforderlichen Rezepturanpassungen kommen. In der Folge können die Allergene vom Menüplan abweichen. Die für Sie relevanten, tagesaktuellen Allergene entnehmen Sie bitte **verbindlich dem Lieferschein**.

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