

## Menüplan Küche Chinderhuus

| Datum                       | Montag<br>24.08.2026                                      | Dienstag<br>25.08.2026  | Mittwoch<br>26.08.2026  | Donnerstag<br>27.08.2026   | Freitag<br>28.08.2026                       |
|-----------------------------|---|---|---|--|---|
| <b>Menü normal</b>          | Safranrisotto mit<br>Frischkäse<br>Blumenkohl<br>Reibkäse | Hackfleisch-<br>Tomateneintopf (Rind)<br>Kartoffelstock<br>Erbsli               | Wraps mit Gemüsestreifen<br>Kidney Bohnen,<br>Kräuterquark<br>Pommes Noisette                       | Fried Rice mit Rührei<br>Gemüse-Duo<br>(Spinat und Romanesco)                                | Poulet-Frikassee<br>Polenta<br>Tomatensalat |
| <b>Menü vegetarisch</b>     |   | Tofu-Tomateneintopf<br>Kartoffelstock<br>Erbsli                                 |   |  | Quorn-Frikassee<br>Polenta<br>Tomatensalat  |
| <b>Allergie Alternative</b> | Gemüserisotto<br><br><i>Gluten- und lactosefrei</i>       | Hackbraten mit<br>Hirsetäschli und Gemüse<br><br><i>Gluten- und lactosefrei</i> | Wraps mit Gemüsestreifen<br>Kidney Bohnen<br>Kartoffelwürfeli<br><br><i>Gluten- und lactosefrei</i> | Fried Rice<br>und Gemüse-Duo<br>(Spinat und Romanesco)<br><br><i>Gluten- und lactosefrei</i> |   |
| <b>Salat</b>                | Chinderhuus Salat   | Chinderhuus Salat   | Eisbergsalat  | Chinderhuus-Salat  | Chinderhuus Salat                           |
| <b>Dessert</b>              |   |   |   | Lütticher Waffel   |   |
| <b>Allergene</b>            | 3,7   | 6,7   | 1,7   | 1,3,7,6  | 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