

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026
Menü normal	Chili con Carne (Rind) Reis Gurkensalat	Gemüsetäschli mit Kräutersauce Ebly Cherry Tomaten	Chicken Nuggets mit Curry-Joghurtdip Ofenkartoffeln Broccoli	Teigwaren Cinque P mit Mozzarella Perlen Reibkäse	Kräuterrisotto mit Mascarpone Randensalat
Menü vegetarisch	Chili sin Carne Reis Gurkensalat		Gemüse Nuggets mit Curry-Joghurtdip Ofenkartoffeln Broccoli		
Allergie Alternative		Linsentäschli Gemüseragout Kartoffelstampf <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Poulet Frikassee mit Kartoffelwürfeli Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Teigwaren mit Linsenbolognese <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Gemüserisotto Randensalat <i>Gluten- und lactosefrei</i>
Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Eisbergsalat	Chinderhuus Salat
Dessert					Zitronencake
Allergene	Allergiefrei	1,3,7,9	1,7	1,3,7,	1,3,5,7,8

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