

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026
Menü normal	«Luya» Curry mit Kokosnussmilch Pommes Duchesse grüne Bohnen	Geflügel Brätkügeli an Crèmesauce Ebly Gurkensalat	Seelachs Nuggets mit Joghurt Dip Reis Erbsli	Tomatenrisotto mit Frischkäse Blumenkohl Reibkäse	Rindsragout mit Polenta und Rüebli
Menü vegetarisch		Vegane Wurst mit Crèmesauce Ebly Gurkensalat	Kartoffel-Gemüse- Frischkäse Bällchen mit Joghurt Dip Reis Erbsli		Quornragout mit Polenta und Rüebli
Allergie Alternative	Tofuwürfel mit Gemüseragout und Reis	Poulet Frikassee mit Kartoffelwürfel und Gemüse	Dorschfilet mit Salzkartoffeln und Gemüse	Gemüserisotto	Rindsragout mit Mais-Couscous und Gemüse
Salat	Eisbergsalat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat mit Croûtons	Chinderhuus Salat
Dessert		Lütticher Waffel			
Allergene	1,3,6	1,7	1,3,4,7	3,7	1,3

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, Fisch aus den Niederlanden