

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026
Menü normal	Gehacktes mit Hörnli (Rind) Apfelmus Reibkäse	Kichererbsencurry mit Apfelschnitzen Kartoffelstock Broccoli	Teigwaren mit Tomatensauce Maissalat Reibkäse	Cipollata (Poulet) mit Kräuterjus Ebly Randensalat	Paniertes Quornschnitzel mit Kräuterquark-Dip Kartoffeln und Rüebl
Menü vegetarisch	Gehacktes mit Hörnli (Linsen) Apfelmus Reibkäse			Vegane Wurst mit Kräuterjus Ebly Randensalat	
Allergie Alternative	Hörnli mit Linsenbolognese	Kichererbsencurry mit Stampfkartoffeln	Teigwaren mit Gemüseragout	Veganer Hackbraten Hirse Gemüse	Tofuwürfel Nudeln Gemüse
Salat	Chinderhuus Salat	Eisbergsalat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
Dessert			Rüeblicake		
Allergene	1,3,6,7,9	7	1,3,5,6,7,8	7	1,3,7

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