

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 28.09.2026	Dienstag 29.09.2026	Mittwoch 30.09.2026	Donnerstag 01.10.2026	Freitag 02.10.2026
Menü normal	Chili sin Carne Vollkornreis Erbsli	Rindfleischbällchen mit Tomatensauce Ebly Rüebli Salat	gekochte Eier mit Schnittlauchsauce Teigwaren grüne Bohnen	Poulet-Geschnetzeltes «Asia Style» Nudeln Zucchini	Gnocchi Gratin mit Mozzarella überbacken Romanesco Reibkäse
Menü vegetarisch		Falafel an Tomatensauce Ebly Rüebli Salat		Plant-based- Geschnetzeltes «Asia Style» Nudeln Zucchini	
Allergie Alternative		Falafel mit Tomatensauce Reis Gemüse	Spaghetti an Vegi-Carbonara	Poulet-Frikassee «Asia Style» Glasnudeln Gemüse	Kartoffelgnocchi mit Gemüseragout
Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Eisbergsalat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
Dessert				Berliner	
Allergene	Allergiefrei	1	1,3	1,3,5,7,8	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, *Schweinefleisch ist gekennzeichnet