

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026
Menü normal	Vollkorn - Dorschknusperli Quarkdip Ofenkartoffeln Rüebli	gefüllte Teigwaren mit Tomatensauce Mozzarella Perlen Reibkäse	Pastetli mit Brätkügeli (Poulet) Ebly Rotkraut	Kartoffel-Gemüse Rösti mit Käse überbacken Apfelkompott Maissalat	Backkäse mit Pflaumenchutney Reis Blattspinat
Menü vegetarisch	Rösti-Frischkäse Rolle Quarkdip Broccoli Rüebli		Pastetli mit Quorngeschnetzelttem Ebly Rotkraut		
Allergie Alternative	Dorschfilet mit Salzkartoffeln und Gemüse	Teigwaren mit Gemüseragoutsauce	Tofuwürfeli mit Cremesauce und Kartoffelwürfeli	Kartoffel-Gemüse Rösti mit Apfelkompott und Maissalat	Moussaka
Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Eisbergsalat	Chinderhuus Salat
Dessert					Fruchtsalat
Allergene	1,3,4,7	1,3,7,9	1,3,7	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, Fisch aus Frankreich