

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026
Menü normal	Ratatouille Ravioli mit Tomatensauce Mozzarella Perlen Reibkäse	Gemüsecurry «Casimir» Reis Cocktailfrüchte	Kräuterrisotto mit Mascarpone Erbsli	Paniertes Quornschnitzel Quarksauce lauwarmer Bio-Couscous Broccoli	Wienerli (Poulet) mit Senf Ofenkartoffeln Rüebli
Menü vegetarisch					Vegane Wurst mit Senf Ofenkartoffeln Rüebli
Allergie Alternative	Teigwaren mit Gemüse-Ragoutsauce		Gemüserisotto	Linsenbolo mit Reis und Gemüse	Vegane Wurst Ofenkartoffeln Rüebli
Salat	Eisbergsalat	Chinderhuus Salat mit Eierwürfeli	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
Dessert	Brownie				
Allergene	1,3,5,6,7,8	3	3,7	1,3,7	10

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