

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026
Menü normal	Rindsgeschnetzeltes mit Peperonisauce Ebly Rotkraut	Äplermagronen mit Käse überbacken Apfelmus Reibkäse Rüeblisalat	Focaccia-Pizza mit Kräutern, Tomaten und Käse Gurkensalat	Rösti-Frischkäse Rolle Currydip Reis Rüebl	Bratwurst (Geflügel) mit Rosmarinsauce Pommes Duchesse Blumenkohl
Menü vegetarisch	Blumenkohltaler mit Peperonisauce Ebly Rotkraut				Tofuschnitzel mit Rosmarinsauce Pommes Duchesse Blumenkohl
Allergie Alternative	Rindsragout mit Polenta und Gemüse	Äplermagronen mit Apfelmus	Zweierlei Gnocchi «Romaine» mit Gemüseragout	Falafel mit Tomaten-Currysauce und Reis	Vegane Wurst mit mit Kartoffelstampf und Gemüse
Salat	Chinderhuus Salat	Eisbergsalat	Chinderhuus Salat mit Mais	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
Dessert		Zitronencake			
Allergene	1,7	1,3,7	1,7	7	3,6,7,12

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 Gute!

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