

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026
Menü normal	Frühlingrolle (Vegi) Quarksauce mit Kräutern Reis Kürbisgemüse	Dorschfilet mit Crèmesauce Salzkartoffeln Tomaten	Spinat-Ricotta Tortellini Basilikumcrèmesauce Reibkäse	Kichererbsen-Curry mit Kokosnusssauce Süsskartoffelstampf Blumenkohl	Teigwaren Bolognese (Rind) Reibkäse
Menü vegetarisch		Quornschnitzel mit Crèmesauce Salzkartoffeln Tomaten			Teigwaren Bolognese (Linsen) Reibkäse
Allergie Alternative	Gemüse-Wrap mit Reis und Kürbisgemüse	Dorschfilet mit Crèmesauce Salzkartoffeln Gemüse	Spaghetti Carbonara		Linsen-Bolognese mit Hörnli
Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Eisbergsalat	Chinderhuus Salat mit Mozzarella Perlen	Chinderhuus Salat
Dessert			Muffin		
Allergene	1,7	3,4,7	1,3,5,7,8	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, Fisch aus Kanada