

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026	Freitag 27.11.2026
Menü normal	Hamburger Patty (Rind) mit Jus Rosmarinkartoffeln Zucchini	Kichererbsen-Curry Bio Vollkornreis Maissalat	Chinderhuus Lasagne (Vegi) Tomaten-Mozzarella Salat	Tofu-Piccata mit Tomatensauce Spaghetti Reibkäse Gurkensalat	Seelachs nuggets Quarksauce Salzkartoffeln Broccoli
Menü vegetarisch	Vegi Patty (Beyond) mit Jus Rosmarinkartoffeln Zucchini				Gemüsetätschli Quarksauce Salzkartoffeln Broccoli
Allergie Alternative	Vegi Patty (Beyond) mit Jus Rosmarinkartoffeln und Gemüse	Kichererbsen-Curry Bio Vollkornreis Maissalat	Moussaka	Tofuwürfel Asia Style mit Reismudeln und Gemüse	Dorschfilet nature mit Kartoffeln und Gemüse
Salat	Chinderhuus Salat	Eisbergsalat	Chinderhuus Salat mit Rotkohlstreifen	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
Dessert		Windbeutel mit Crèmefüllung			
Allergene	1	1,3,5,6,7,8	1,3,7	1,3,6,7	1,3,4,7

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 den Niederlanden