



Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag, 26.01.2026	Dienstag, 27.01.2026	Mittwoch, 28.01.2026	Donnerstag, 29.01.2026	Freitag, 30.01.2026
Menü normal	Tofuragout mit Gemüsewürfel Reis, Erbsli und Rüebli	Älplermakkaronen mit Käse überbacken Apfelmus und Reibkäse	Wraps mit Gemüsestreifen und Kidney Bohnen Quark-Dip Jasminreis	Geflügel Bratkugeli an Kräuterjus, Kartoffelstock Peperoni Gemüse	Maispizza mit Mozzarella, frischen Tomaten, Kräuter, Basilikum und Randensalat
Menü vegetarisch				<i>Quornwürfeli mit Kräuterjus Kartoffelstock und Peperoni Gemüse</i>	
Allergie Alternative	Tofuragout mit Gemüsewürfel Reis, Erbsli und Rüebli <i>Gluten- und lactosefrei / Vegan)</i>	Älplermakkaronen mit Apfelmus <i>Gluten- und lactosefrei / Vegan)</i>	Wraps mit Gemüsestreifen und Kidney Bohnen Veganer Dip Jasminreis <i>Gluten- und lactosefrei / Vegan)</i>	<i>Plant Based Geschnetzeltes, Kräuterjus Kartoffelstampf und Peperoni Gemüse Gluten- und lactosefrei / Vegan)</i>	Maispizza mit frischen Tomaten, Kräuter, Basilikum und Randensalat Peperoni Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei / Vegan)</i>
Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
Dessert					Rüeblikuchen
Allergene	6,7	1,3,7,	1,6	3,6,7	1,3,5,7,8

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, *Schweinefleisch ist gekennzeichnet