

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026
Menü normal	Rindfleisch-Tortellini mit Tomatensauce und Reibkäse	Chili sin Carne (Soja) mit Ebly	Poulet-Geschnetzeltes «Asia Style» mit Reis und Rotkraut	Gnocchi-Gratin mit Mozzarella und Romanesco	Gekochte Eier in Schnittlauchsauce Salzkartoffeln und grüne Bohnen
Menü vegetarisch	Ratatouille-Ravioli mit Tomatensauce und Reibkäse		Paniertes Quornschnitzel mit Reis und Rotkraut		
Allergie Alternative	Penne Rigate mit Tomatensauce <i>Gluten- und lactosefrei Vegan</i>	Chili sin Carne (Soja) mit Reis <i>Gluten- und lactosefrei Vegan</i>	Poulet-Geschnetzeltes «Asia Style» mit Reis und Rotkraut <i>Gluten- und lactosefrei Vegan – Tofuwürfeli</i>	Gnocchi mit Tomatensauce und Romanesco <i>Gluten- und lactosefrei Vegan</i>	Gekochte Eier in Schnittlauchsauce Salzkartoffeln und grüne Bohnen <i>Gluten- und lactosefrei Vegan – Linsentätschli</i>
Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
Dessert	Brownie				
Allergene	1,3,7,9	1,6	1,3	1,7	7,3

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