

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026
Menü normal	Kichererbsen Curry mit Kokossauce Polenta und Rüebli	Hamburger Patty (Rind) mit brauner Sauce Rosmarinkartoffeln und Blumenkohl	Linsenragout mit Spätzli dreierlei Gemüse (Erbsli, Rüebli, Bohnen)	Teigwaren Bolognese (Rind) Mozzarella Perlen Reibkäse	Risotto mit Mascarpone und Randen
Menü vegetarisch		Beyond Burger mit brauner Sauce Rosmarinkartoffeln und Blumenkohl		Teigwaren Bolognese (Soja) Mozzarella Perlen Reibkäse	
Allergie Alternative	Kichererbsen Curry mit Kokossauce Polenta und Rüebli <i>Gluten- und lactosefrei Vegan</i>	Beyond Burger mit brauner Sauce Rosmarinkartoffeln und Blumenkohl <i>Gluten- und lactosefrei Vegan</i>	Linsenragout mit Spätzli dreierlei Gemüse (Erbsli, Rüebli, Bohnen) <i>Gluten- und lactosefrei Vegan</i>	Teigwaren Bolognese (Soja) und Mozzarella Würfeli <i>Gluten- und Lactosefrei Vegan - ohne Mozzarella</i>	Gemüserisotto mit Randen <i>Gluten- und lactosefrei Vegan</i>
Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
Dessert		Zitronenkuchen			
Allergene	Allergiefrei	1,3,7	1,3	1,3,7,9	3,7

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