

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 Rübli | Hamburger Patty (Rind) mit brauner Sauce Rosmarinkartoffeln und Blumenkohl | Linsenragout mit Spätzli dreierlei Gemüse (Erbsli, Rübli, 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 Rübli Gluten- und lactosefrei Vegan | Beyond Burger mit brauner Sauce Rosmarinkartoffeln und Blumenkohl Gluten- und lactosefrei Vegan | Linsenragout mit Spätzli dreierlei Gemüse (Erbsli, Rübli, Bohnen) Gluten- und lactosefrei Vegan | Teigwaren Bolognese (Soja) und Mozzarella Würfeli Gluten- und Lactosefrei Vegan - ohne Mozzarella | Gemüserisotto mit Randen Gluten- und lactosefrei Vegan |
| 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 kindgerecht 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