



# Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 16.02.2026	Dienstag 17.02.2026	Mittwoch 18.02.2026	Donnerstag 19.02.2026	Freitag 20.02.2026
<b>Menü normal</b>	Meatballs (Rind) an Tomatensauce Reis Selleriesalat	Quornschnitzel mit Kräuterjus Vollkornteigwaren Romanesco	Griessschnitten mit Käse überbacken Tomatensauce Rotkohl	Fischstäbli mit Zitronenmayo Salzkartoffeln Zucchetti	Chinderhuus Lasagne (vegetarisch) Rüeblisalat
<b>Menü vegetarisch</b>	Kartoffel-Frischkäse- Bällchen mit Tomatensauce Reis und Selleriesalat			Mozzarella-Sticks mit Zitonenmayo Salzkartoffeln Zucchetti	
<b>Allergie Alternative</b>	Meatballs (Rind) mit Tomatensauce Reis und Selleriesalat  <i>Gluten- und lactosefrei</i> <b>Vegan-Falafel</b>	Tofuschnitzel mit Schnittlauchsauce Reis und Romanesco  <i>Gluten- und lactosefrei</i> <b>Vegan</b>	Maisschnitten mit Tomate und veganem Käse  <i>Gluten- und lactosefrei</i> <b>Vegan</b>	Dorschfilet mit Salzkartoffeln Zucchetti  <i>Gluten- und lactosefrei</i> <b>Vegan – Pakoras</b>	Moussaka  <i>Gluten- und lactosefrei</i> <b>Vegan</b>
<b>Salat</b>	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
<b>Dessert</b>			Apfel-Zimt Muffin		
<b>Allergene</b>	1,7,9	1,3	1,3,8,7,9	1,3,4,6,7,8,9	1,3,7

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, Fisch aus Frankreich