

Menüplan Küche Chinderhuus

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