

Datum	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026
Menü normal	Tofuragout mit Gemüsewürfel Reis Gemüse-Duo (Erbsli und Rüebli)	Älplermagronen mit Käse überbacken Apfelmus und Reibkäse	Wraps mit Gemüsestreifen und Kidney Bohnen Tomaten Relish Couscous Salat	Geflügel-Brätkügeli an Kräuterjus Kartoffelstock und Kefen	Maispizza mit Mozzarella und Basilikum Gurkensalat
Menü vegetarisch				Quornwürfeli mit Kräuterjus Kartoffelstock und Kefen	
Allergie Alternative	Tofuwürfel mit Gemüseragout Reis und Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Älplermagronen mit Apfelmus <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Wraps mit Gemüsestreifen Kidneybohnen Tomaten Relish Kartoffelwürfeli <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Rindsragout mit Mais-Couscous und Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Falafel mit Curry-Tomatensauce Reis und Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>
Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
Dessert			Rüeblicake		
Allergene	6,7	1,3,7	1,3,7,8	1,7	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. Hartschalennüsse (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