

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 06.07.2026	Dienstag 07.07.2026	Mittwoch 08.07.2026	Donnerstag 09.07.2026	Freitag 10.07.2026
Menü normal	Ratatouille-Ravioli mit Tomatensauce Mozzarella Perlen Reibkäse	Gemüsecurry «Casimir» Reis Cocktailfrüchte	Geflügel-Wienerli mit Senf Kartoffelsalat Gurkensalat	Paniertes Quornschnitzel mit Quarksauce lauwarmer Bio-Couscous Tomatensalat	Kräuterrisotto mit Mascarpone Maissalat
Menü vegetarisch			Vegane Wurst mit Senf Kartoffelsalat Gurkensalat		
Allergie Alternative	Teigwaren mit Tomatensauce <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Gemüsecurry «Casimir» Reis Cocktailfrüchte <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Vegane Wurst mit Senf Kartoffelsalat Gurkensalat <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Zweierlei Gnocchi Romaine mit Gemüsesauce <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Gemüserisotto <i>Gluten- und lactosefrei</i>
Salat	Eisbergsalat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat
Dessert	Fruchtsalat				
Allergene	1,3,7	Allergiefrei	10	1,3,7	3,7

Aufgrund externer Einflüsse, wie Lieferengpässen oder Rohstoffverfügbarkeiten, kann es zu erforderlichen Rezepturanpassungen kommen. In der Folge können die Allergene vom Menüplan abweichen. Die für Sie relevanten, tagesaktuellen Allergene entnehmen Sie bitte **verbindlich dem Lieferschein**.

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: À 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