

Menüplan Küche Chinderhuus

Datum	Montag 03.08.2026	Dienstag 04.08.2026	Mittwoch 05.08.2026	Donnerstag 06.08.2026	Freitag 07.08.2026
Menü normal	Rindfleischbällchen an Tomatensauce Ebly Rüebli Salat	Chili sin Carne mit Salzkartoffeln	Gekochte Eier mit Schnittlauchsauce Vollkornreis Bohnen	Poulet-Geschnetzeltes «Asia Style» Nudeln Gurkensalat	Gnocchi-Gratin mit Mozzarella überbacken Romanesco Reibkäse
Menü vegetarisch	Falafel an Tomatensauce Ebly Rüebli Salat			Plant-Based - Geschnetzeltes «Asia-Style» Nudeln Gurkensalat	
Allergie Alternative	Rindfleischbällchen mit Crèmesauce Teigwaren Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>		Linsenragout mit Reis Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Poulet Geschnetzeltes «Asia-Style» Reisnudeln Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>	Kartoffelgnocchi mit Kräutersauce und Gemüse <i>Gluten- und lactosefrei</i>
Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus Salat	Chinderhuus-Salat	Chinderhuus-Salat	Eisbergsalat
Dessert					Berliner
Allergene	1	Allergiefrei	3,7	1,3	1,3,5,7,8,

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: 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