



## Menu der kihz Tagesstätten vom 13. bis 17. August 2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>B</b>	13. August 2018	14. August 2018	15. August 2018	16. August 2018	17. August 2018
<b>Beilagen</b>	Bulgur Linsen	Kartoffeln Dinkel	Rollgerste Kichererbsen	Reis Borlotti Bohnen	Polenta Erbsen
<b>Gemüse</b>	Blumenkohl KK * Randenpürré * mit Kürbiskernen	Romanesco grüne Bohnen	Pfälzer Karotten SE * Pastinakenpürré * mit Sesamsamen	Karotten SBK * Kefen * mit Sonnenblumenkernen	Kohlrabi Zucchini
<b>Hauptgang</b>	Omeletten	Apfel Ragout Kokosnussmilch	Schulterbraten vom Kalb	Lachs Norwegen	Poulet Bolognese
<b>Zutaten</b>					

NATÜRLICH

BEWUSST

ERNÄHREN

Wir bieten den Kindern 3 x täglich frisches Obst und rohes Gemüse

### Schema des wechselnden Angebotes pro Kalenderwoche (kw)

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
kw A						Ei / Käse
kw B						Geflügel
kw C						Fisch
kw D						Fleisch
kw E						Vegi



marktfrisch, knackig, schweizerisch



Deklaration  
Spezifikation

Immer Schweizer Fleisch, Schweizer Poulet, frische Fische aus europäischem Raum, frisches Gemüse exklusive Blattspinat  
Alles glutenfrei ausser natürlichen Getreideprodukten, Gewürzmischungen und Sossen sind frisch hergestellt frei von allen Zusätzen, NO Convenience Food  
Wir verarbeiten und verwenden Eier in Soufflés, Milch in der Polenta, Sellerie und Rahm in Sossen, Senf zum Marinieren für Fleisch und Poulet



## Menus for the kihz day centres from 13th until 17th of August 2018

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
<b>B</b>	13. August 2018	14. August 2018	15. August 2018	16. August 2018	17. August 2018
<b>side dish</b>	bulgur lentils	potatoes spelt	six-rowed barley chick peas	rice Borlotti beans	polenta peas
<b>vegetable</b>	cauliflower * beetroot purré * with pumpkinseeds	romanesco green beans	yellow carrots * parsnipe purré * with sesamseeds	carrots * sugar peas * with sunflowerseeds	cohlrabi zucchini
<b>main course</b>	pancakes home-made	apple ragout coconutmilk	roast of veal shoulder	salmon Norway	chicken Bolognese
<b>fixings</b>					

NATURALLY

CONSCIOUS

TO SUPPORT



Three times a day we offer the kids fresh fruits and fresh raw vegetables

### Scheme of the changing offers - weekly (cw)

	M	T	W	T	F	
cw A	Green	Red	Blue	Orange	Yellow	egg / cheese
cw B	Yellow	Green	Red	Blue	Orange	poultry
cw C	Orange	Yellow	Green	Red	Blue	fish
cw D	Blue	Orange	Yellow	Green	Red	meat
cw E	Red	Blue	Orange	Yellow	Green	veggie

garden-fresh, crunchy, Swiss



Declaration Specification  
 Always Swiss meat, Swiss chicken, fresh fish only from the european area, fresh vegetables except spinach  
 Everything gluten-free except the natural cereal products, spice blends and sauces are home cooked and free of additives, NO Convenience Food  
 We cook with eggs for the soufflés, milk in polenta, cellery and cream in all sauces, mustard to marinade meat and chicken