



Menu der kihz Tagesstätten vom 20. bis 24. November

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
D	20. November 2017	21. November 2017	22. November 2017	23. November 2017	24. November 2017
Beilagen	Basmatireis Gelberbsen	Cous Cous schwarze Bohnen	Kartoffeln Dinkel	Polenta Linsen	Rollgerste Kichererbsen
Gemüse	Kohlrabi Pastinakenpürré	Brokkoli Randenpürré	Pfälzer Karotten SE * Rosenkohl * mit Sesamsamen	Kürbis KK * Lauch à la crème * mit Kürbiskernen	Karotten SBK * Rotkraut Marroni * mit Sonnenblumenkernen
Hauptgang	Lachs Norwegen	Poulet Brust	Rühreier	Selleriepürré Butter Rahm Muskat	Kalbfleisch Adrio
Zutaten					

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	Green	Red	Blue	Orange	Yellow	Ei / Käse
kw B	Yellow	Green	Red	Blue	Orange	Geflügel
kw C	Orange	Yellow	Green	Red	Blue	Fisch
kw D	Blue	Orange	Yellow	Green	Red	Fleisch
kw E	Red	Blue	Orange	Yellow	Green	Vegi



Deklaration
Spezifikation

Immer Schweizer Fleisch, Schweizer Geflügel, frische Fische aus europäischem Raum, frisches Gemüse exklusive Blattspinat
Alles glutenfrei ausser natürlichen Getreideprodukten, Gewürzmischungen und Saucen frisch hergestellt frei von allen Zusätzen, NO Convenience Food

[Wir verarbeiten und verwenden Eier in den Soufflés, Milch in der Polenta und Sellerie in der Sosse.](#)



Menus for the kihz day centres from 20th until 24th of November

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
D	20. November 2017	21. November 2017	22. November 2017	23. November 2017	24. November 2017
side dish	Basmati rice yellow peas	cous cous black beans	potatoes spelt	polenta lentils	six-rowed barley chick peas
vegetable	cohlrabi parsnipes purré	broccoli beetroot purré	yellow carrots * brussel sprouts * with sesamseeds	pumpkins * leek à la crème * with pumpkinseeds	carrots * red cabbage sweet chestnut * with sunflowerseeds
main course	salmon Norway	chicken breast	scrambled eggs	cellerie purré butter cream nutmeg	veal dumpling Adrio
fixings					

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



Declaration
 Specification

Always Swiss meat, Swiss poultry, 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 the polenta and cellerie as a part of a sauce.