



Menu der kihz Tagesstätten vom 22. bis 26. Januar 2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
C	22. Januar 2018	23. Januar 2018	24. Januar 2018	25. Januar 2018	26. Januar 2018
Beilagen	Rollgerste Kichererbsenpürré	Polenta Linsen	Cous Cous Grünerbsen	Kartoffeln Roggen	Reis Borlotti Bohnen
Gemüse	Pfälzer Karotten SE * Lauch à la crème * mit Sesamsamen	Karotten SBK * Rosenkohl * mit Sonnenblumenkernen	Kohlrabi Rotkraut Marroni	Blumenkohl Pastinakenpürré	Kürbis KK * Romanesco * mit Kürbiskernen
Hauptgang	Poulet Steakli	Fetakäse Soufflé	Gemüse Bolognese	Rinds Geschnetzeltes	Lachs Norwegen
Zutaten	Sosse		Kokosnussmilch	Sosse	auf Cous Cous

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

Abwechslungsreiche Auswahl und Ernährung



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 22nd until 26th of January 2018

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
C	22. Januar 2018	23. Januar 2018	24. Januar 2018	25. Januar 2018	26. Januar 2018
Beilagen	six-rowed barley chick peas purré	polenta lentils	cous cous green peas	potatoes rye	rice Borlotti beans
Gemüse	yellow carrots * leek à la crème * with sesamseeds	carrots * brussel sprouts * with sunflowerseeds	cohlrabi red cabbage sweet chestnuts	cauliflower parsnipe purré	pumpkins * romanesco * with pumpkinseeds
Hauptgang	chicken leg steaks sauce		Feta cheese soufflé	veggie Bolognese coconutmilk cellery	beef Geschnetzeltes sauce
Zutaten	chicken leg steaks sauce		Feta cheese soufflé	veggie Bolognese coconutmilk cellery	beef Geschnetzeltes sauce

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

Various selection and diet



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