



Menu der kihz Tagesstätten vom 25. bis 29. Juni 2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
A	25. Juni 2018	26. Juni 2018	27. Juni 2018	28. Juni 2018	29. Juni 2018
Beilagen	Kartoffeln Weizenkörner	Basmatireis Linsen	Polenta Kichererbsen	Rollgerste schwarze Bohnen	Bulgur Grünerbsen
Gemüse	Karotten SBK * grüne Bohnen * mit Sonnenblumenkernen	Kohlrabi Zucchetti	Romanesco Kefen	Pfälzer Karotten SE * Randenpürré * Sesamsamen	Blumenkohl KK * Pastinakenpürré * mit Kürbiskernen
Hauptgang	Rinder Ragout	Lachs Norwegen	Poulet Aileron	Rühreier	CH Bio Tofu
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

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 25th until 29th of June 2018

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
A	25. Juni 2018	26. Juni 2018	27. Juni 2018	28. Juni 2018	29. Juni 2018
side dish	potatoes wheat seeds	Basmati rice lentils	polenta chick peas	six-rowed barley black beans	bulgur green peas
vegetable	carrots * green beans * with sunflowerseeds	cohlrabi zucchini	romanesco sugar pea	yello carrots * beetroot purré * with sesamseeds	cauliflower * parsnipe purré * with pumpkinseeds
main course	beef ragout	salmon Norway	chicken Aileron	scrambled eggs	Swiss Bio Tofu
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



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