



Menu der kihz Tagesstätten vom 2. bis 6. Juli 2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
B	2. Juli 2018	3. Juli 2018	4. Juli 2018	5. Juli 2018	6. Juli 2018	
Beilagen	Polenta Grünerbsen	Rollgerste Linsen	Camargue Reis rote Bohnen	Cous Cous Kichererbsenpürré	Kartoffeln Dinkel	
Gemüse	Romanesco Kefen	Karotten SBK * Pastinakenpürré * mit Sonnenblumenkernen	Blumenkohl KK * Randenpürré * mit Kürbiskernen	Kohlrabi Zucchini	Pfälzer Karotten SE * grüne Bohnen * mit Sesamsamen	
Hauptgang	Apfel Birnen Ragout Kokosnussmilch		Kalbsschulterbraten	Lachs Norwegen	Poulet Bolognese	Vacherin Soufflé
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

NAHRUNGSERGÄNZUNG VON MUTTER NATUR !



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 2nd until 6th of July 2018

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
B	2. Juli 2018	3. Juli 2018	4. Juli 2018	5. Juli 2018	6. Juli 2018
side dish	polenta green peas	six-rowed barley lentils	Camargue rice red beans	cous cous chickpea purré	potatoes spelt
vegetable	romanesco sugar pea	carrots * parsnipe purré * with sunflowerseeds	cauliflower * beetroot purré * with pumpkinseeds	cohlrabi zucchini	yellow carrots * green beans * with sesamseeds
main course	apple pear ragout coconutmilk		roast of veal shoulder	salmon Norway	chicken Bolognese
fixings					Vacherin cheese soufflé

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

NUTRITIONAL SUPPLEMENTS BY MOTHER NATUR !



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