



## Menu der kihz Tagesstätten vom 27. November bis 1. Dezember

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>E</b>	27. November 2017	28. November 2017	29. November 2017	30. November 2017	1. Dezember 2017
<b>Beilagen</b>	Kartoffeln Roggen	Basmati Kichererbsen	Polenta Linsen	Rollgerste weisse Bohnen	Bulgur Grünerbsen
<b>Gemüse</b>	Karotten Rotkraut Marroni	Kohlrabi Pastinakenpürré	Kürbis KK * Spinat * mit Kürbiskernen	Pfälzer Karotten SE * Rosenkohl * mit Sesamsamen	Lauch Randenpürré
<b>Hauptgang</b>	Kalbsbratwurst 100% Kalbfleisch	Lachs Norwegen	Poulet Brust	Eier Omeletten glutenfrei	Gemüse Bolgnese
<b>Zutaten</b>					

NATÜRLICH

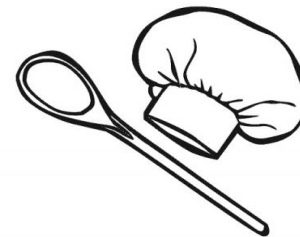
BEWUSST

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	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



### Kochhandwerk, jedes Stück ein Unikat



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 27 of November until 1st of December

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
<b>E</b>	27. November 2017	28. November 2017	29. November 2017	30. November 2017	1. Dezember 2017
<b>side dish</b>	potatoes rye	basmati chick peas	polenta lentils	six-rowed barley white beans	bulgur green peas
<b>vegetable</b>	carrots red cabbage sweet chetsnuts	cohlrabi parsnipes purré	pumpkins * spinach *	yellow carrots * brussel sprouts * with sesam seeds	leek beetroot purré
<b>main course</b>	veal meat sausage 100% veal	salmon Norway	chicken breast	egg pancakes glutenfree	veggie Bolgnese
<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



cook craft, every item is uniquely



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 cellery as a part of a sauce.