



Menu der kihz Tagesstätten vom 19. bis 23. November 2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
A	19. November 2018	20. November 2018	21. November 2018	22. November 2018	23. November 2018
Beilagen	Polenta Grünerbsen	Rollgerste schwarze Bohnen	Roter Camargue Reis Linsen	Bulgur Kichererbsen	Kartoffeln Dinkel
Gemüse	Brokkoli Kürbis KK mit Kürbiskernen	Karotten SBK * Pastinakenpürré * mit Sonnenblumenkernen	Blumenkohl Kurkuma Randenpürré	Kohlrabi Rosenkohl	Pfälzer Karotten Lauch à la crème
Hauptgang	Randen Carpaccio à l'orange	Kalbfleisch Adrio 100% Kalb	Lachs Norwegen	Pouletbrust	Fetakäse 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

Witzig, charmant, informativ

Lachs



Lachs gehört zu den am meisten geschätzten Speisefischen.

Sein orangerosa bis dunkelrotes Fleisch ist reich an Omega-3-Fettsäuren.

Sie sind essentielle Stoffe für die menschliche Ernährung, sind also lebensnotwendig und können vom Körper nicht selbst hergestellt werden.



Menus for the kihz day centres from 19th until 23rd of November 2018

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
A	12. November 2018	13. November 2018	14. November 2018	15. November 2018	16. November 2018
side dish	polenta peas	six-rowed barley black beans	red Camargue rice lentils	bulgur chick peas	potatoes spelt
vegetable	broccoli pumpkins with pumpkin seeds	carrots * parsnipe purré * with sunflowerseeds	cauliflower curcuma beetroot purré	cohlrabi brussel sprouts	yellow carrots leek à la crème
main course	beetroot Carpaccio à l'orange		salmon Norway	chicken breast	Feta cheese soufflé
fixings	veal dumplings Adrio 100% veal				

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

Witty, charmig, educational

Salmon



Salmon is a popular food. Classified as an oily fish. salmon is considered to be healthy due to the fish's high protein, high omega-3 fatty acids.

Salmon flesh is generally orange to red, although white-fleshed wild salmon with black skin colour occurs.