



Menu der kihz Tagesstätten vom 23. bis 27. April 2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
A	23. April 2018	24. April 2018	25. April 2018	26. April 2018	27. April 2018	
Beilagen	Polenta Linsen	Rollgerste Borlotti Bohnen	Reis Grünerbsen	Cous Cous Kichererbsen	Kartoffeln Dinkel	
Gemüse	Brokkoli Zucchini tomatisiert	Karotten SBK * Pastinakenpürré * mit Sonnenblumenkernen	Blumenkohl Randenpürré	Kohlrabi Curcuma Fenchel mit Fenchelsamen	Pfälzer Karotten SE * Lauch à la crème * mit Sesamsamen	
Hauptgang	Ofenranden Zwiebeln Thymian		Kalbfleisch Adrio 100% Kalb	Lachs Norwegen	Poulet Geschnetzeltes Sosse	Eier Omeletten
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

Ernährungskonzept

für Kinder

abwechslungsreich

ausgewogen

gesund



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 23th until 27th of April 2018

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
A	23. April 2018	24. April 2018	25. April 2018	26. April 2018	27. April 2018
side dish	polenta lentils	six-rowed barley Borlotti beans	rice green peas	cous cous chick peas	potatoes spelt
vegetable	broccoli zucchini	carrots * parsnipe purré * with sunflowerseeds	cauliflower beetroot purré	cohlrabi curcuma fennel with fennelseeds	yellow carrots * leek à la crème * with sesamseeds
main course	ofen beetroot onions thyme	veal dumling Adrio 100% veal	salmon Norway	Geschnetzelt chicken sauce	egg pancakes
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

Nutrition concept

für kids

diversified

balanced

healthy



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