



## Menu der kihz Tagesstätten vom 29. Januar bis 2. Februar 2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>D</b>	29. Januar 2018	30. Januar 2018	31. Januar 2018	1. Februar 2018	2. Februar 2018
<b>Beilagen</b>	Basmatireis Gelberbsen	Bulgur schwarze Bohnen	Kartoffeln Dinkel	Polenta Linsen	Rollgerste Kichererbsen
<b>Gemüse</b>	Kohlrabi Pastinakenpürré	Brokkoli Randenpürré	Pfälzer Karotten SE * Rosenkohl * mit Sesamsamen	Kürbis KK * Lauch à la crème * mit Kürbiskernen	Karotten SBK * Rotkraut Marroni * mit Sonnenblumenkernen
<b>Hauptgang</b>	Lachs Norwegen	Poulet Brust	Rührei	Selleriepürré Butter Rahm Muskat	Kalbfleisch Adrio
<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

### Witzig, charmant, informativ

#### ADRIO



Das Wort Adrio stammt aus dem Französischen, wo atriou bzw. hâtereau 'geröstete Schweineleber' bedeutet.

Diese Spezialität aus dem Burgund wird dort heute noch aus Leber und Hackfleisch vom Schwein produziert.

Unser Metzger produziert Adrio für unsere Kinder ausschliesslich aus 100% Kalbfleisch ohne Leber.

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 29th of January until 2nd of February 2018

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
<b>D</b>	29. Januar 2018	30. Januar 2018	31. Januar 2018	1. Februar 2018	2. Februar 2018
<b>Beilagen</b>	Basmati rice yellow peas	cous cous black beans	potatoes spelt	polenta lentils	six-rowed barley chick peas
<b>Gemüse</b>	cohlrabi parsnipes purré	broccoli beetroot purré	yellow carrots * brussel sprouts * with sesamseeds	pumpkins * leek à la crème * with pumpkinseeds	carrots * red cabbage sweet chestnut * with sunflowerseeds
<b>Hauptgang</b>	salmon Norway		chicken breast	scramled eggs	cellery purré butter cream nutmeg
<b>Zutaten</b>	salmon Norway		chicken breast	scramled eggs	veal dumpling Adrio suace

NATURALLY

CONSOIOUS

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, charminly, educational

**ADRIO**

The word Adrio in French atriau or hâtereau means roasted liver of porc.

This Burgundy speciality actually is produced form liver and hached meat of porc.

Our butcher prepares the Adrio exclusively with 100% meat of veal, no liver!

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