



## Menu der kihz Tagesstätten vom 20. bis 24. August 2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>C</b>	20. August 2018	21. August 2018	22. August 2018	23. August 2018	24. August 2018
<b>Beilagen</b>	Rollgerste Kichererbsen	Polenta Erbsen	Cous Cous schwarze Bohnen	Kartoffeln Roggen	Basmati Linsen
<b>Gemüse</b>	Pfälzer Karotten SE * grüne Bohnen * mit Sesamsamen	Karotten SBK * Zucchini * mit Sonnenblumenkernen	Kohlrabi Kefen	Blumenkohl KK * Pastinakenpürré * mit Kürbiskernen	Romanesco Randenpürré
<b>Hauptgang</b>	Poulet Geschnetzeltes	Eier Spinat	Ofen Randen	Rinder Hackbraten	Lachs Norwegen
<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



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 20th until 24th of August 2018

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
<b>C</b>	20. August 2018	21. August 2018	22. August 2018	23. August 2018	24. August 2018
<b>side dish</b>	six-rowed barley chick peas	polenta peas	cous cous black beans	potatoes rye	basmati rice lentils
<b>vegetable</b>	yellow carrots * green peas * with sesamseeds	carrots * zucchini * with sunflowerseeds	cohlrabi sugar peas	cauliflower * parsnipe purré * with pumpkinseeds	romanesco beetroot purré
<b>main course</b>	chicken Geschnetzeltes	eggs spinach	oven beetroot	meat loaf beef	salmon Norway
<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



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