



Menu der kihz Tagesstätten vom 17. bis 21. Dezember 2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
E	17. Dezember 2018	18. Dezember 2018	19. Dezember 2018	20. Dezember 2018	21. Dezember 2018
Beilagen	Kartoffeln Roggen	Roter Camargue Reis Kichererbsen	Polenta Erbsen	Rollgerste Linsen	Bulgur schwarze Bohnen
Gemüse	Karotten SBK * Rosenkohl * mit Sonnenblumenkernen	Kohlrabi Kürbis KK * mit Kürbiskernen	Brokkoli Lauch à la crème	Pfälzer Karotten Randenpürré	Blumenkohl Pastinakenpürré
Hauptgang	Schulterbraten Kalb	Lachs Norwegen	Poulet Geschnetzeltes	Omeletten	Apfelragout Kokosnussmilch
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



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 17th until 21st of December 2018

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
E	10. Dezember 2018	11. Dezember 2018	12. Dezember 2018	13. Dezember 2018	14. Dezember 2018
side dish	potatoes rye	red Camargue rice chick peas	polenta green peas	six-rowed barley lentils	bulgur black beans
vegetable	carrots * brussel sprouts * with sunflowerseeds	cohlrabi pumpkin with pumpkinseeds	brokkoli leek à la crème	yellow carrots beetroot purré	cauliflower parsnipe purré
main course	roast of veal shoulder	salmon Norway	chicken Geschnnetzelt	pancakes	apple ragout coconutflakes & milk
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



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