



Menu der kihz Tagesstätten vom 3. bis 4. Januar 2019

	Montag 31. Dezember 2018	Dienstag 1. Januar 2019	Mittwoch 2. Januar 2019	Donnerstag 3. Januar 2019	Freitag 4. Januar 2019
Beilagen				Brätler Kartoffeln Erbsen	Reis Linsen
Gemüse				Karotten Rotkraut	Pfälzer Karotten Zucchini
Hauptgang		WILLKOMMEN	2019	Poulet Steakli	Eier 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



Für die die Möglichkeit unser Ernährungskonzept kochen und liefern zu dürfen.

Team SMEILEY's, Sara & Daniel

Deklaration Immer Schweizer Fleisch, Schweizer Poulet, frische Fische aus europäischem Raum, frisches Gemüse exklusive Blattspinat
Spezifikation 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 3rd until 4th of January 2019

	Monday 31. Dezember 2018	Tuesday 1. Januar 2019	Wednesday 2. Januar 2019	Thursday 3. Januar 2019	Friday 4. Januar 2019
side dish				potatoes peas	rice lentils
vegetable				carrots red cabbage	yellow carrots zucchini
main course				chicken leg steaks	egg soufflé
fixings		WELCOME	2019		

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



For the opportunity to cook and to deliver
our eating concept for children

Team SMEILEY's, Sara & Daniel

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