



Kinder Kulinarik

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
B	31. Mai 2021	1. Juni 2021	2. Juni 2021	3. Juni 2021	4. Juni 2021
Beilagen	Kartoffelwürfel ○ Grünerbsen	Wildreis Camarque Roggenkörner	Bulgur Bohnen schwarz	Rollgerste Kichererbsenpürré	Polenta ○ Du Puy Linsen grün
Zutaten					
Gemüse	Karotten Randen Aceto	Kohlrabi grüne Spargeln	Blumenkohl Lauch	Pfälzer Karotten Zucchetti	Brokkoli Spinat
Zutaten					
Hauptgang	Rühreier	Aubergine	Rinder Hackbraten	Norwegen Lachsfilets ohne Haut	Poulet Ragout
Zutaten	frischer Schnittlauch	Fetakäse ○ Tomaten	Senf, Eier	Zitronenöl	Tomatenmark

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	Poulet
kw C	Orange	Yellow	Green	Red	Blue	Fisch
kw D	Blue	Orange	Yellow	Green	Red	Fleisch
kw E	Red	Blue	Orange	Yellow	Green	Vegi



Oh-berschin
oder
untere Schiene
oder
Aubergine
;-)

Wir geben gerne mehr Auskunft über mögliche Allergene.

Deklaration
Spezifikation
Allergen Info

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
Laktose (Milch/Butter/Rahm) = ○, Eier in Soufflés, Sellerie und Rahm in Sossen, Senf zum Marinieren für Fleisch und Poulet



children's cuisine

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
B	31 May 2021	01 June 2021	02 June 2021	03 June 2021	04 June 2021
side dish	potatoe cubes ○ green peas	wild rice Camarque rye	bulgur black beans	six-rowed barley chick peas purré	polenta ○ green lentils
fixings
vegetable	carrots beetroot Aceto	cohlrabi green asparagus	cauliflower leek	yellow carrots zucchini	broccoli spinach
fixings
main course	scrambled eggs fresh chives	eggplants Feta cheese ○ tomatoes	100% beef meat loaf mustard, eggs	Norway filets of salmon no skin lemon olive oil	chicken leg ragout tomato paste
fixings

NATURALLY

CONSIIOUS

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	chicken
cw C	Orange	Yellow	Green	Red	Blue	fish
cw D	Blue	Orange	Yellow	Green	Red	meat
cw E	Red	Blue	Orange	Yellow	Green	veggie



Oh-berschlin
oder
untere Schiene
oder
Aubergine
;-)

We are happy to provide more informations about possible allergens.

Declaration Always Swiss meat, Swiss chicken, fresh fish only from the european area, fresh vegetables except spinach
Specification Everything gluten-free except the natural cereal products, spice blends and sauces are home cooked and free of additives, NO Convenience Food
Allergen Lactose (milk, butter, cream) = ○, we cook with eggs for the soufflés, cellery and cream in all sauces, mustard to marinade meat and chicken