



sonal ausgeführt. Die ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung ist für das Wachstum und die Entwicklung der Kinder wichtig und wir pflegen in der Kita eine kindgerechte Ess- und Tischkultur.

Menüplanung in der Kindertagesstätte Seepfärdli

Die Kita Seepfärdli arbeitet die Menüplanung sorgfältig und unter der Beachtung der strengen «Fourchette Verde – Ama Terra» – Vorgaben aus. Das bedeutet, dass wir maximal 20% monatlich Fertigprodukte (Fertigspätzli, Fertigpizzateig, etc...) für die Zubereitung verwenden. Wir kaufen unsere Lebensmittel regional, saisonal und wöchentlich frisch ein. Zudem legen wir sehr viel Wert darauf, unsere umliegenden Lebensmittelgeschäfte zu unterstützen. Die Umsetzung der Menüs wird durch unser eigenes Per-



Dennoch lassen wir uns gerne von den Menüvorschlägen von unseren Kita-Kindern inspirieren und setzen diese wiederum gemäss den Vorgaben von «Fourchette Verde - Ama Terra» um.

Hier wunderbare Menüvorschläge von den Schulkindern der Doppu Wäue zusammengestellt

Kita-Leiterin, Marlies Murbach

Donnerstag und Freitag Essen

Normale Pizza mit Mozzarella und Tomatensauce und Teig!!!, Buchstabensuppe, Tomatenwäue (rezept folgt),

Lasagne, Spageti, mit Besdo, Teigwaren mit Spappinguepi, Spätzli kein gratel, Roglet-härdöpfli, Wienerli im teig, Pizzabrötli, Rübli im Stiemer ~~ohne~~ keine tiefkühlruebli!

Wir würden für einpar sachen ein rezept mitnemen

Wir haben noch wenige freie Betreuungsplätze!

Die Kindertagesstätte ist von **Montag bis Freitag 7.00-18.00 Uhr geöffnet.**

Informationen und Anmeldeunterlagen unter

062 291 30 33, info@kita-seepfaerdli.ch oder auf www.kita-seepfaerdli.ch



KITA

Impressio-
nen

mit lauter

fröhlichen

Kindern