

# Fourchette verte Aargau - Unterlagen



Eine gute Küche ist das Fundament aller Glücks (Auguste Escoffier)

*"Wir als Betreuungspersonen in der Kita sind Vorbilder für die Kinder. Wenn wir das Essen wertschätzen, geniessen und Interesse an unterschiedlichen Lebensmitteln, unterstützt durch Fourchette verte, zeigen, öffnen wir für die Kinder eine Welt, die Freude am Essen hat, am Ausprobieren und ein Gefühl des Glücks mitbringt."*

Barbara Hard Egger

Co-Kitaleiterin Kinderkrippe Momo und Momolino und Mitglied der Zertifizierungskommission im Kanton Aargau

## Unterlagen

Durch klicken auf das Bild / den Titel öffnet sich die Datei in einem neuen Fenster und kann als PDF heruntergeladen werden.

## FV Info-Broschüre

## FV Kleinkinder

## FV Junior



## FV SENIOR@HOME



## Unterlagen der FV-Weiterbildung 2023

Durch klicken auf das Bild / den Titel öffnet sich die Datei in einem neuen Fenster und kann als PDF heruntergeladen werden.

 Programm FV WB 2023

Präsentation FV AG WB 2023



Fourchette verte Netzwerk und Weiterbildungstreffen

"Entspannte Tischsituation und gute Tischkultur"


25. Oktober 2023

LIEB | EGG



Referat Anina Beck

Entspannte  
Tischsituation und  
gute Tischkultur

 Rezepte Apéro und  
Workshop 2023



**Entspannte Tischsituation und gute Tischkultur**  
Netzwerk- und Weiterbildungstreffen Fourchette Verte

25. Oktober 2023  
Anita Beck, Ebenrain-Zentrum



**FV Netzwerk und Weiterbildungstreffen**  
Rezepte von Apéro und Workshop

Oktober 2023



## Unterlagen der FV-Weiterbildung 2022

Durch klicken auf das Bild / den Titel öffnet sich die Datei in einem neuen Fenster und kann als PDF heruntergeladen werden.

### Programm FV WB 2022

Präsentation FV  
AG WB 2022

Rezeptbüchli FV  
AG 2022

Die Vielfalt der verschiedenen Lebensmittel  
ist ein wichtiger Bestandteil von Ernährung  
und Gesundheit. Entdecken Sie die Vielfalt  
der Lebensmittelwelt mit uns.

Fourchette verte Netzwerk und Weiterbildungstreffen  
**"Essen wertschätzen und Lebensmittel  
verwenden statt verschwenden"**  
8. November 2022

LIEB|EGG



**FV Netzwerk und Weiterbildungstreffen**  
Rezepte von Apéro

NOVEMBER 2022

### Unterlagen Workshop

Microgreens

Genuss ohne Risiko

**Microgreens oder Mikrogrüns**  
Kleine Vitaminbomben: selber anziehen und ernten durch das ganze Jahr



Sprossen      Microgreens      Babyleaves

**Genuss ohne Risiko**  
Welcher Lebensmittel kann ich auch nach  
Ablauf des Datums sicher genießen?  
Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum –  
Verbrauchen dieses Datum, trinken, kochen...

<b>+360</b> Tage	Getrocknete Mehle & Stärke Kaffee & Kakao Tee Nüsse, Samen, Öle Kondensmilch Konserven Konserven Konserven
<b>+120</b> Tage	Getrocknete Mehle & Stärke Kaffee & Kakao Tee Nüsse, Samen, Öle Kondensmilch Konserven Konserven Konserven
<b>+90</b> Tage	Getrocknete Mehle & Stärke Kaffee & Kakao Tee Nüsse, Samen, Öle Kondensmilch Konserven Konserven Konserven
<b>+30</b> Tage	Getrocknete Mehle & Stärke Kaffee & Kakao Tee Nüsse, Samen, Öle Kondensmilch Konserven Konserven Konserven
<b>+14</b> Tage	Getrocknete Mehle & Stärke Kaffee & Kakao Tee Nüsse, Samen, Öle Kondensmilch Konserven Konserven Konserven
<b>+6</b> Tage	Getrocknete Mehle & Stärke Kaffee & Kakao Tee Nüsse, Samen, Öle Kondensmilch Konserven Konserven Konserven

**Produkte mit Verbrauchsdatum**  
Lebensmittel mit Datum zu verwenden  
bis zum angegebenen Datum  
Lebensmittel mit Datum zu verwenden  
bis zum angegebenen Datum  
Lebensmittel mit Datum zu verwenden  
bis zum angegebenen Datum

**Verbrauchsdatum**  
Lebensmittel mit Datum zu verwenden  
bis zum angegebenen Datum  
Lebensmittel mit Datum zu verwenden  
bis zum angegebenen Datum  
Lebensmittel mit Datum zu verwenden  
bis zum angegebenen Datum

## Unterlagen der FV-Weiterbildung 2021

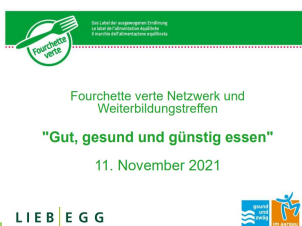
Durch klicken auf das Bild / den Titel öffnet sich die Datei in einem neuen Fenster und kann als PDF heruntergeladen werden.

## Programm FV WB 2021

Hauptreferat FV WB  
2021

Präsentation FV AG  
WB 2021

Rezeptbüchli FV AG  
2021



Rezepte aus Workshops  
& Apéro

NOVEMBER 2021

## Unterlagen Workshop 3

Präsentation WS 3

Proteinquellen zu  
Hauptmahlzeiten

Getreide - gut,  
gesund & günstig



**Tierische Proteine:**  
Fleisch und Fleischprodukte, Fisch, Eier, Milch und Milchprodukte wie Käse, Joghurt und Quark.

**Pflanzliche Proteine:**  
Hülsenfrüchte (z.B. Linsen, Kichererbsen, Soja), Kartoffeln und alle Getreidearten (z.B. Weizen, Mais, Reis...)



**frc** FÉDÉRATION ROMANDE  
DES CONSOMMATEURS  
LE POUVOIR D'AGIR

**bien manger  
à petit prix**

GUT, GESUND UND GÜNSTIG ESSEN

GETREIDE

[weitere Unterlagen von Fourchette verte Schweiz](#)

[zurück zur Übersicht](#)



[Zur Fourchette verte Schweiz Hauptseite](#)

Tiré de <https://fourchetteverte.ch/article/fourchette-verte-aargau-unterlagen/fr/>

