

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 2024

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

Programm FV WB 2024

Referat - gesunde und nachhaltige Ernährung



Referat Umsetzung FV Ama Terra in der Kita



Rezepte Apéro



FV Netzwerk und Weiterbildungstreffen
Rezepte von Apéro

SEPTEMBER 2024

Referat PEP - gemeinsam Essen

PEP Präsentation
Gastronomie
Praxisnah
praxisorientiert



Angebote zu PEP – Gemeinsam Essen

- In Tagesschulen und Kindertagesstätten werden Teamweiterbildungen, Beratung und Supervision zu Esst- und Tischkultur und Qualitätsentwicklung beim gemeinsamen Essen angeboten
- Diese werden im Kanton Aargau durch die Fachstelle K&F angeboten und von Rahim Lascandri durchgeführt

PEP - November 2024 | Fachstelle K&F Aargau

Unterlagen Workshop

Label für ökologische Landwirtschaft



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



Referat Anina Beck

Entspannte
Tischsituation und
gute Tischkultur



Entspannte Tischsituation und gute Tischkultur
Netzwerk- und Weiterbildungstreffen Fourchette Verte

25. Oktober 2023
Anina Beck, Eberrain-Zentrum



 Rezepte Apéro und
Workshop 2023



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



LIEB | EGG



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 Babygreens

Genuss ohne Risiko
Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher genießen?
Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Verbrauchsdatum ist kein Verfallsdatum

+360 Tage Käse & Käseprodukte, Butter, Margarine, Nüsse, Getreide, Mehl & Backwaren, Obst & Gemüse, Fleisch & Wurstwaren	+120 Tage Brot, Gebäck, Süßwaren, Getreide, Mehl & Backwaren, Trockenobst & -gewürze, Rohkost, Rohfleisch	+30 Tage Käse, Rohfleisch, Rohfisch, Rohschinken, Rohwurst, Rohschinken, Rohfleisch	+6 Tage Käse, Rohfleisch, Rohfisch, Rohschinken, Rohwurst, Rohschinken, Rohfleisch
+90 Tage Käse, Rohfleisch, Rohfisch, Rohschinken, Rohwurst, Rohschinken, Rohfleisch	+14 Tage Käse, Rohfleisch, Rohfisch, Rohschinken, Rohwurst, Rohschinken, Rohfleisch	+90 Tage Käse, Rohfleisch, Rohfisch, Rohschinken, Rohwurst, Rohschinken, Rohfleisch	+0 Tage Käse, Rohfleisch, Rohfisch, Rohschinken, Rohwurst, Rohschinken, Rohfleisch

Produkte mit Verbrauchsdatum
Lebensmittel mit Datum zu verbrauchen, weil sie nicht mehr sicher konsumiert werden können. Verbrauchsdatum ist kein Verfallsdatum. Verbrauchsdatum ist ein Verfallsdatum. Verbrauchsdatum ist ein Verfallsdatum.

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



Fourchette verte Netzwerk und Weiterbildungstreffen
"Gut, gesund und günstig essen"
11. November 2021



Rezepte aus Workshops & Apéro

NOVEMBER 2021

Unterlagen Workshop 3

Präsentation WS 3

Proteinquellen zu Hauptmahlzeiten

Getreide - gut, gesund & günstig



Die Arbeit der Angewandten Ernährungswissenschaften
an der Universität für Applied Sciences
Western Switzerland - FHO de Sionne Valais

Workshop 3
« gut, gesund und günstig »

11. Oktober 2021

Barbara Pfenniger, Fédération romande des consommateurs
Bettina Bolliger, Sonderschule Schmiedrued Walde
Susanne Müller, Fourchette verte AG

LIEB | EGG

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...)



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/>