

# 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 Ess- 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 - Oktober 2024 | Fachstelle K&F

## 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



 Rezepte Apéro und  
Workshop 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 Babyleaves

**Genuss ohne Risiko**  
Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher genießen?  
Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Verbrauchsdatum sicher, richtig, verstehen

**Verbrauchsdatum**  
Lebensmittel sind dann zu verbrauchen, wenn sie über das Datum hinaus gegessen werden können. Ein Verbrauchsdatum zeigt an, bis wann ein Produkt noch sicher gegessen werden kann.

**Mindesthaltbarkeitsdatum**  
Lebensmittel mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum sind bis zum angegebenen Datum sicher zu essen. Danach ist die Qualität nicht mehr garantiert, aber das Essen ist in der Regel noch genießbar.

**Verbrauchsdatum**  
Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum sind bis zum angegebenen Datum sicher zu essen. Danach ist die Qualität nicht mehr garantiert, aber das Essen ist in der Regel noch genießbar.

### 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



FVC FEDERATION ROMANDE DES CONSOMMATEURS



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

Prävention Santé CLASS

LIEB | EGG



Rezepte aus Workshops & Apéro

NOVEMBER 2021

### Unterlagen Workshop 3

## Präsentation WS 3

## Proteinquellen zu Hauptmahlzeiten

## Getreide - gut, gesund & günstig



Das ist die Programmübersicht  
zu den 4 Hauptmahlzeiten  
Protein- und Energiereiche Mahlzeiten

**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...)



**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/>