

Einladung zum Netzwerk- und Weiterbildungstreffen 2025



30. Oktober 2025
Tagesstruktur Birr

Programm 30. Oktober 2025

Ab 14:00	Eintreffen, Anmeldung
14:30	Begrüssung Mitteilung aktueller Informationen aus dem Kanton Aargau durch Beatrice Meier Wahl und Susanne Müller, Fourchette Verte Aargau
14:50	Referat 1: Tagesstruktur Birr Wir heissen euch herzlich Willkommen und stellen unsere Arbeit vor. Beat Deubelbeiss Verwaltungsleiter Gemeinde Birr, Fabienne Schütz , Leitung Tagesstrukturen und Jacqueline Räss Ott , Köchin Tagesstrukturen
15:20	Referat 2: Hülsenfrüchte (HF) in der Kindertagesstätte Hülsenfrüchte – klein, aber oho! Hülsenfrüchte wie Linsen, Bohnen oder Kichererbsen sind echte Alleskönner: nährstoffreich, vielseitig und nachhaltig. Das Referat zeigt, welche Bedeutung sie in einer ausgewogenen Ernährung haben – auch bei Kindern – und gibt einen Überblick über Sorten, Produkte aus der Schweiz sowie praktische Tipps zur Zubereitung. Im Fokus stehen einfache Ideen für den Alltag, Küchentricks für Einsteigerinnen und Einsteiger sowie Empfehlungen gemäss dem Tellermodell. Ein informativer und genussvoller Einblick in die Welt der Hülsenfrüchte. Michelle Bur , Projektleiterin Nachhaltige Ernährung, Bildungszentrum Wallierhof Solothurn
15:55	Informationen zu den Workshops Beatrice Meier Wahl
16:00	Pause und Raumwechsel
16:15	Zwei Workshops: parallellaufend (Wichtig: nur ein Workshop kann besucht werden)
Workshop	Parallel zu den Workshops stehen Ihnen Beatrice Meier Wahl und Susanne Müller an einem
16:15– 17:15	Fourchette verte Infostand für individuelle Anliegen zur Verfügung.
	Workshop 1: Hülsenfrüchte und pflanzliche Proteine in der Verpflegung Der Workshop vermittelt einen kompakten Überblick über pflanzliche Eiweissquellen, ihre Bedeutung in der Kinderernährung und die praktische Umsetzung in der Menüplanung. Thematisiert werden der Nährwert verschiedener Aminosäuren, Empfehlungen zur Häufigkeit und Menge in der Verpflegung sowie passende Lebensmittelkombinationen. Produkte aus Hülsenfrüchten werden hinsichtlich Zutaten, Kosten und Einsatzmöglichkeiten vorgestellt – inklusive einfacher Rezepte und konkreter Küchenanwendungen. Ergänzt wird der Workshop durch Rezeptideen und Inputs aus der Praxis. Michelle Bur , Projektleiterin Nachhaltige Ernährung, Bildungszentrum Wallierhof Solothurn
	Workshop 2: Herstellung kleiner Gerichte in der Küche der Tagesstrukturen Birr Wir stellen gemeinsam schmackhafte Gerichte zum Thema der Hülsenfrüchte für das Apéro her. Jacqueline Räss Ott , Köchin, Tagesstrukturen Birr
17:15	Apéro
18:00	Abschluss

Anmeldung

Das Netzwerk- und Weiterbildungstreffen richtet sich an alle Mitarbeitenden, Leitenden sowie Köchinnen und Köche von Aargauer Kindertagesstätten oder Mittagstischen. Alle Teilnehmenden können an einem der beiden Workshops teilnehmen.

Die Teilnahme ist kostenlos.

Anmeldung **bis am 15. Oktober 2025** per E-Mail an carla.spielmann@ag.ch.

Bitte geben Sie im Mail folgende Angaben an: **Name, Vorname, Institution, Gemeinde**

Anreise

Räumlichkeit Tagesstrukturen Birr – Zentralstrasse 30, 5242 Birr

Kontakt am Tag der Weiterbildung, Telefon von Beatrice Meier Wahl: 079 455 45 32

Mit dem Auto

Von der Autobahnausfahrt A1 Ausfahrt Birr / Brugg nehmen, Richtung Birr fahren und der Eigenämterstrasse bis zum Kiesplatz folgen (siehe Zufahrtsplan Parkplatz)

Wichtig: Es gibt keine Parkiermöglichkeit direkt auf dem Schulareal. Bitte nur den extra zur Verfügung gestellten Parkplatz auf dem Kiesplatz nutzen.

Mit dem Zug

Bis Bahnhof Birr und von dort aus der Hauptstrasse entlang Richtung Birr ca. 10 – 15 Minuten folgen (siehe Fourchette verte Ballons)

Mit dem Bus

Bis Birr Wyde fahren und zum Schulgelände laufen (in Sichtweite) und ebenfalls den Ballons folgen.

Kontakt

Carla Spielmann

Fachspezialistin

Gesundheitsförderung

Departement Gesundheit und Soziales

Abteilung Gesundheit

Bachstrasse 15

5001 Aarau

Telefon: 062 835 24 54

carla.spielmann@ag.ch

www.ag.ch/gsundundzwaeg