

1. Record Nr.	UNINA9910153287403321
Autore	Botta Diener Marianne
Titolo	Mit Kindern kochen, essen und geniessen : Rezepte, tipps und Inspirationen fur jeden Tag / / Marianne Botta Diener
Pubbl/distr/stampa	Zurich, [Switzerland] : , : Beobachter, , 2010 ©2009
ISBN	3-85569-684-5
Edizione	[2., aktualisierte Auflage.]
Descrizione fisica	1 online resource (537 p.)
Disciplina	641.5 641.5123
Soggetti	Cooking
Lingua di pubblicazione	Tedesco
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	"Ein Ratgeber aus der Beobachter-Praxis."
Nota di contenuto	Cover; Kurztitel; Titel; Copyright; Inhalt; Uber Dieses Buch; Inspirationen fur jede Gelegenheit; Das Uberlebens-Koch- und Backbuch; Ein Familienwerk im doppelten Sinn; Ein Wort zum Gebrauch; Kein Diatbuch; Bewahrte Alltagsmenus; Effizient dank Menuplan; Viele Pluspunkte; Angepasst an die Agenda; Alle Sinne ansprechen; Muster-Menuplan; Mittag- und Abendessen planen; Kleine Gaste am Mittagstisch; Vorspeisen; Himborange; Fiwieitu; Rot-Weiss-Grun-Spiessli; Eisbergsalat mit Vinaigrette; Kindersalat; Hauptgerichte; Poulet-Cordon-bleu mit Ofen-Fritten; Gnocchi di ricotta e spinaci; Fleisch-Pastete Lasagne al fornoSchweinsplatzli im Teig; Rot-grune Bratkugelchen; Ruck-Zuck-Omeletten; Laubfrosche mit Kalbfleischfullung; Pizza Margherita; Ofen-Fleischkase; Kartoffelsalat; Rindfleisch-Burger; Tacos (Mexikanische Teigtaschen); Desserts; Vanillekopfli; Mandarinen-Tiramisu; Apfel-Blechkuchen; Biskuitroulade; Schokoladencreme; Gesund mit Wenig Geld; Kleine und grosse Hauptgerichte; Ramequin; Gottis Fleischvogel; Alplermagronen; Maluns; Zitronenspaghetti; Fotzelschnitten; Apfelwahe; Konigsberger Klopse; Kartoffelstock; Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensauce; Plain in pigna; Baked Potatoes Kartoffelsuppe mit WienerliFit mit Gemuse, Fruchten und Fisch; Lust auf Gemuse; Probieren, probieren, probieren; Nicht aufgeben!; Tipps und Tricks; Beste Gemuserezepte; Vorspeisen und Suppen; Tomatensuppe

mit Basilikumhaube; Gemusetatar; Die beste Rueblisuppe; Ruebli-
 Apfel-Quark; Hauptgerichte; Tomatenschnitzel Wiener Art; Gefüllte
 Zucchini und Tomaten; Gefüllte Zucchini «Charlotte»; Auberginen-
 Turmchen; Zucchini im Hemd; Gemüse-Kaseschnitte; Pita-Brot mit
 Grillgemüse; Weizenkeim-Gnocchi mit Spinat und Huttenkäse;
 Gemüse-Frittata; Nanas Capuns; Karamellisierte Cherrytomaten
 Französische GemüseeomeletteGrüner Spargelgratin mit Speck; Fritto
 misto; Versteckis von Gemüse im Brot; Pasta und Pastasaucen;
 Pastaschnecken; Gemüselasagne; Teigwaren mit Broccoli; Kalte
 Tomatensauce; Tomatensugo; Echte Spaghetti al Pesto; Farfalle mit
 Champignon-Erbсен-Sauce; Gemüse im Teig; Wurst-Krapfli;
 Gemüsestrudel; Grüne Quiche; Ruebli-Muffins; Französischer Apéro-
 Cake; Beilagen; Schmortomaten aus dem Ofen; Süss gebratene
 Zucchini; Leckere Salate; Salatsaucen; Lukas' Salatsauce; Balsamico-
 Sauce; Italienische Salatsauce; Zitronensauce; Französische Salatsauce;
 Honig-Salatsauce
 Blue-Cheese-DressingJoghurt-Salatsauce; Salate als Vorspeise;
 Gurkensalat; Lauwarmer Kabissalat; Wintersalat; Ich-mag-kein-Blatt-
 Salat; Salate als Hauptgericht; Mediterraner Geflügelsalat; Caesar-Salat;
 Sommer-Spaghettisalat; Salade nicoise; Tomatensalat mit Mayo-
 Kasesauce; Frühlingssalat mit Omelette; Rueblisalat mit Perlen;
 Nusslisalat mit Ei und Knusper; Russischer Würfeli- und Kugelisalat;
 Feine Fruchtchen; Gewohnung muss sein; Viele gesundheitliche
 Vorteile; Früchte als Zwischenmahlzeit; Cassis-Drink; Rosa
 Sommerdrink; Fruchtspiessli; Der beste Fruchtssalat; Apfelkompott;
 Frucht-desserts
 Rahmapfel

Sommario/riassunto

Das Schweizer Standardwerk zum Thema Kinderernährung zeigt, wie
 Sie Ihr Kind gesund verpflegen, Zeit sparen und dabei Ihre Nerven
 schonen. So macht Essen mit Kindern Freude!Das Beobachter-
 Standardwerk bietet praktische Hilfe für alle, die mit Kindern essen und
 für Kinder kochen. Die Ernährungsspezialistin Marianne Botta Diener
 zeigt, wie Sie Ihr Kind gesund verpflegen, dabei Zeit sparen und Ihre
 Nerven schonen. Vom Neugeborenen bis zum Teenager: Praktische
 Ernährungshilfen für jedes Alter. Umsorgende Unterstützung:
 Praktische Ernährungstipps für optimale Leistungen in der Schulzeit.
 Hilfe im A