

Natiralmaint na datti nagina instrucziun da diever per uffants.

Mintga uffant è individual e
mangia individualmain.

En cas da dumondas As drizzai a
Voss post da cussegliazion:

Las cussegliadias èn persunas spezialisadas scoladas.
La cussegliazion da geniturs è facultativa, gratuita e
confidenciala e vegn sustegnida da l'Uffizi da sanadad
dal Grischun.



www.gr.ch/elternberatung

Exempel d'in recept

Buglia da verdura e tartuffels

Ingredienzas	Preparaziun
90 - 100 g verdura stagiunala	Lavai, preparai e tagliai fin carottas, zitga, pastinaca, finotg, zuchetti, spinat, broccoli e.u.v. Agiunscher in zic aqua. Coier a tender. Purar en il mixer, ev. agiunscher in zic aqua buglienta.
40 - 50 g tartuffels	Preparar, tagliar fin ed er coier.
1-2 tp ieli da ravun	Truschar l'ielie da ravun en la buglia finida. Er agiunscher in tschadun pitschen ieli da ravun als pasts precotgs en magiels.
Il pli tard a partir dal 7. mais 30 - 50 g charn u alternativa vegetariana	2-3 x per emna agiunscher in pau charn, pesch u ina funtauna da proteins vege- tariana. Charn-tschut, giaglio- nom, charn-vadè u charn-bov. Empè da charn/pesch agiun- scher la medema quantitatad lentiglias cotschnas cotgas, ov da giaglina u tofu nature, ed er coier.

Vitamin C per prender si meglier il fier
1,5 tg suc d'oranschas per past da buglia

Na duvrai ni sal ni buglion.
Il poppin na dovrà nagin sal.

Tip: Schelentai purziuns da puré da charn cotga en il
recipient da quadrins da glatsch. Stgaudar in quadrin
ed agiunscher a la buglia.



Evitar durant l'emprim onn da vita

- Zutger, mel d'avieuls, saccarinias, stevia, zutger da badugns
- Sal, Aromat, Herbamare, buglion
- Charn criva, pesch criv, ovs crivs
- Latg criv
- Products da charn elavurads, liongia, schambun
- Substituts da charn sco Quorn, seitan e.u.v.
- Suc da fritgs sco bavronda
- Nuschs e mandels entirs pir a partir da 3 onns (privel da stenscher)

Viectualias per levgiar il passacorp

- Maila cotga
- Paire
- Panitscha
- Avaina

Conserver endretg la buglia

- Agiunscher l'ielie pir curt avant che mangiar
- Conservabel max. 24 h en la frestgera
- Conservabel 1 fin max. 3 mais en la schelentera, sche schelentà immediatamain
- Betg puspè schelentar suenter avair sdreglià
- Stgaudar mo ina giada

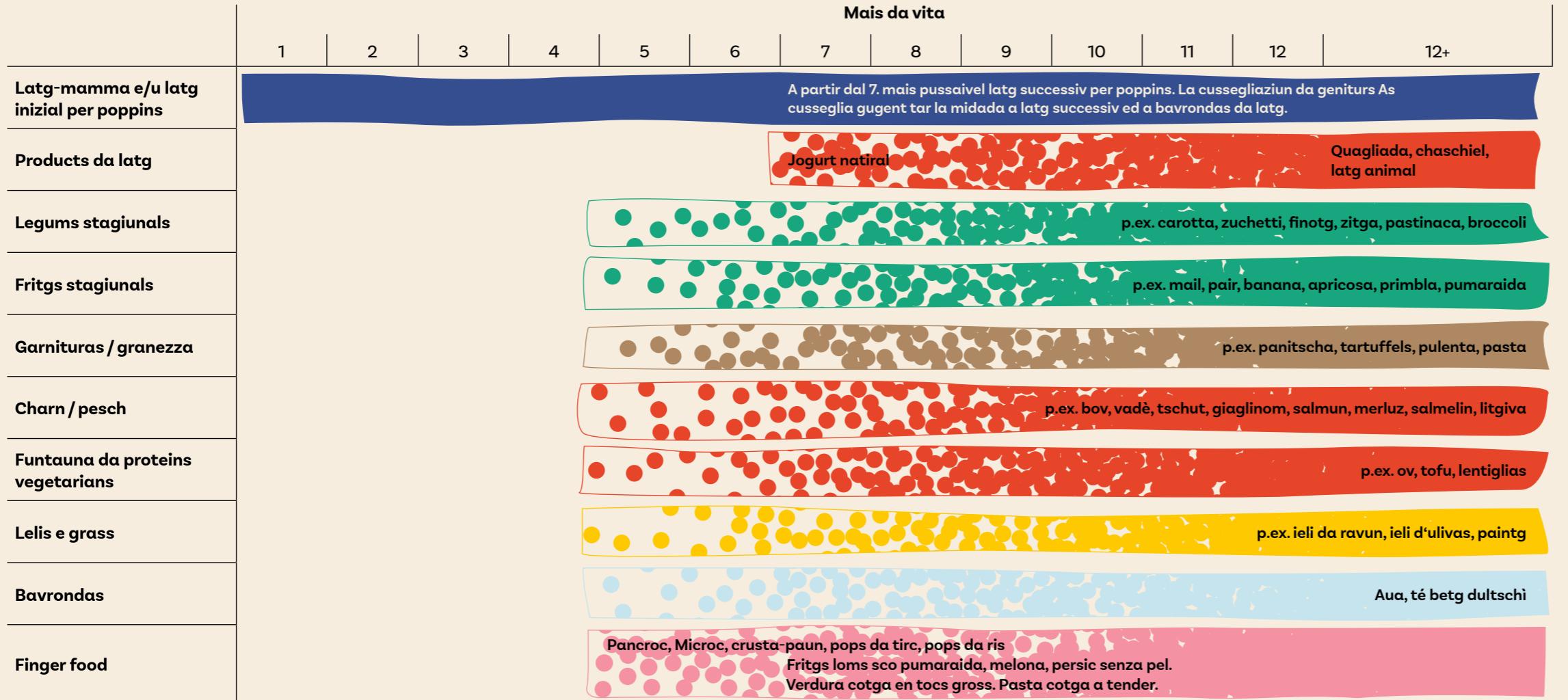
RECUMANDAZIUN DA NUTRIMENT

Per uffants durant
l'emprim onn da vita



Cussegliazion
da geniturs
dal Grischun

Introducziun da mangiativas



- Per pudair identifitgar intoleranzas e per percepir ils gusts duain las differentas victualias vegnir introducidas mintgamai en intervals da paucs dis. Emprender d'enconuscher las victualias dovrà temp.
- Far buglir las cerealias fin il 7. mais.

Il dretg mument per introducir las mangiativas

- Voss uffant po seser sidretg cun sustegn e tegnair il chau
- Voss uffant s'interessa per quai che Vus ed auters mangian
- Voss uffant prenda sez chaussas en bucca

Indicaziuns da quantitat

Quantitat da buglia totala 150 – 250 g per past

Bavrondas	Porscher. L'uffant baiva, sch'el ha said
Jogurt natural senza zutger, jogurt Bifidus u latg entir	Per truschar la buglia, 50–100 g u ml/di
Verdura, fritgs	2/3 da la buglia
Garnituras, graun	1/3 da la buglia
Charn, pesch, funtauna da proteins vegetarians u ov	70 g/emna, a partir dal 7. mais 140 g/emna, a partir dal 9. mais a partir dal 7. mais 1 ov/emna a partir dal 9. mais 2 ovs/emna
Ielis, grass	1 tp/di, integrà en la buglia. A partir dal 7. mais 2 tp/di. Er agiuscher als pasts precotgs en magiels!
Avocado	Mintgatant
Buglia da nuschs, buglia da mandels	Mintgatant