

# ZU GUTER LETZT...

Durch unerwünschte Mikroorganismen wie Salmonellen, verderben Lebensmittel schnell. Diese bilden Stoffe, die weder riechen noch sichtbar sind. Nach dem Verzehr können jedoch innerhalb von fünf bis sieben Tagen Übelkeit, Durchfall, Erbrechen und Fieber auftreten.

Aus diesem Grund möchten wir Sie bitten, folgende Speisen nicht mitzubringen:

- ✗ Rohes Mett, Hackfleisch, Tartar
- ✗ Nicht ausreichend durchgegartes Fleisch oder Fisch
- ✗ Streichfähige Rohwürste (Leberwurst, Teewurst)
- ✗ Rohmilch und Rohmilchprodukte
- ✗ Räucherlachs, Graved Lachs, Sushi
- ✗ Speisen mit rohem Ei
- ✗ Speiseeis, bei dem die Kühlkette nicht gewährleistet werden kann
- ✗ Salate mit Mayonnaise
- ✗ Sahnetorten

**SPEISEN DIE GEKÜHLT WERDEN MÜSSEN, BITTE  
GEKÜHLT TRANSPORTIEREN!**

# FESTE FEIERN

*„Essen ist ein Bedürfnis.  
Genießen ist eine Kunst!“*

(La Rochefoucauld)



# GENIEßEN



Feste und Feiern sind ein wichtiger Bestandteil unserer pädagogischen Arbeit und nehmen einen großen Stellenwert ein. Unabhängig des Anlasses, heben sich Feste als etwas Außergewöhnliches und Besonderes aus dem Alltag hervor.

Besonders wichtig ist uns, dass die Feier als Gemeinschaft erlebt wird, in der Gruppe an Geburtstagen sowie auch an Festen im ganzen Kinderhaus.

Einzigartig wird jeder Geburtstag, wenn Sie und Ihre Kinder die Feier durch etwas Leckeres von Zuhause mitgestalten.

# SCHLEMMERIDEEN

*Es muss nicht immer Süßes sein, auch etwas Deftiges ist fein!*

- ✓ Traubenspieße
- ✓ Obstspieße
- ✓ Laugenstangen mit Butter
- ✓ Knabberien mit Gemüsesticks und Dips
- ✓ Deftiges Blätterteiggebäck
- ✓ Wiener/ kleine Würstchen

*Auch süß darf es mal sein...*

- ✓ Waffeln
- ✓ Muffins
- ✓ Eis
- ✓ Kuchen

*Dinge, auf die wir gern verzichten:*

- ✗ Große Aktionen / Highlights, welche Kinder der anderen Gruppen benachteiligen
- ✗ Sahnetorte
- ✗ Kuchen und Gebäck mit Alkohol
- ✗ Zu viel verschiedenes – weniger ist mehr!