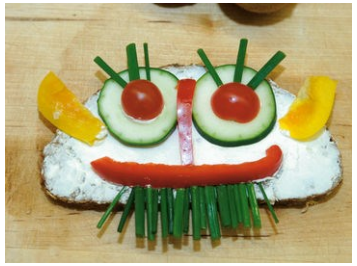
gesundekids®
Macht die Kids fit!

Brotgesichter

Zutaten für 13 Kinder

5	mittelgroße Karotten
5	Päckchen Frischkäse à 180g
1	Päckchen Butter
1	Bund Radieschen
2	Päckchen Cherry-Tomaten
3	Schälchen Kresse
2	rote Paprika
2	gelbe Paprika
1	Gurke
26	Scheiben Brot



Zubereitung:
Die Karotten schälen und in Scheiben oder Stifte schneiden.
Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
Die Tomaten waschen.
Die Paprika putzen, waschen und in Stifte schneiden.
Die Gurke waschen und in Scheiben schneiden.
Alle Zutaten hübsch auf Tellern anrichten.

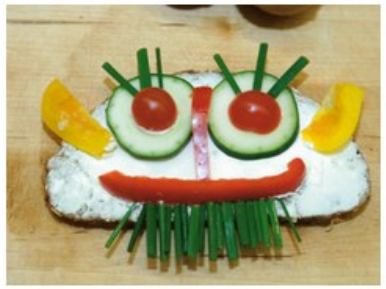
Gestaltung:
Die Brotscheibe wird mit Frischkäse bestrichen und aus dem Gemüse mit einem Gesicht verziert.

Variation:
Den Frischkäse kannst du ersetzen durch Käse- und/ oder Wurstscheiben. Hübsch ist auch ein Blatt Salat darunter.
Brotvariation: Du kannst ein Brot deiner Wahl nehmen. Dies kann ein Mischbrot ohne Körner oder auch mit Körnern sein. Lecker ist auch ein Brötchen oder Beagles.

Brotgesichter

Zutaten für 14 Klassen á 13 Kinder

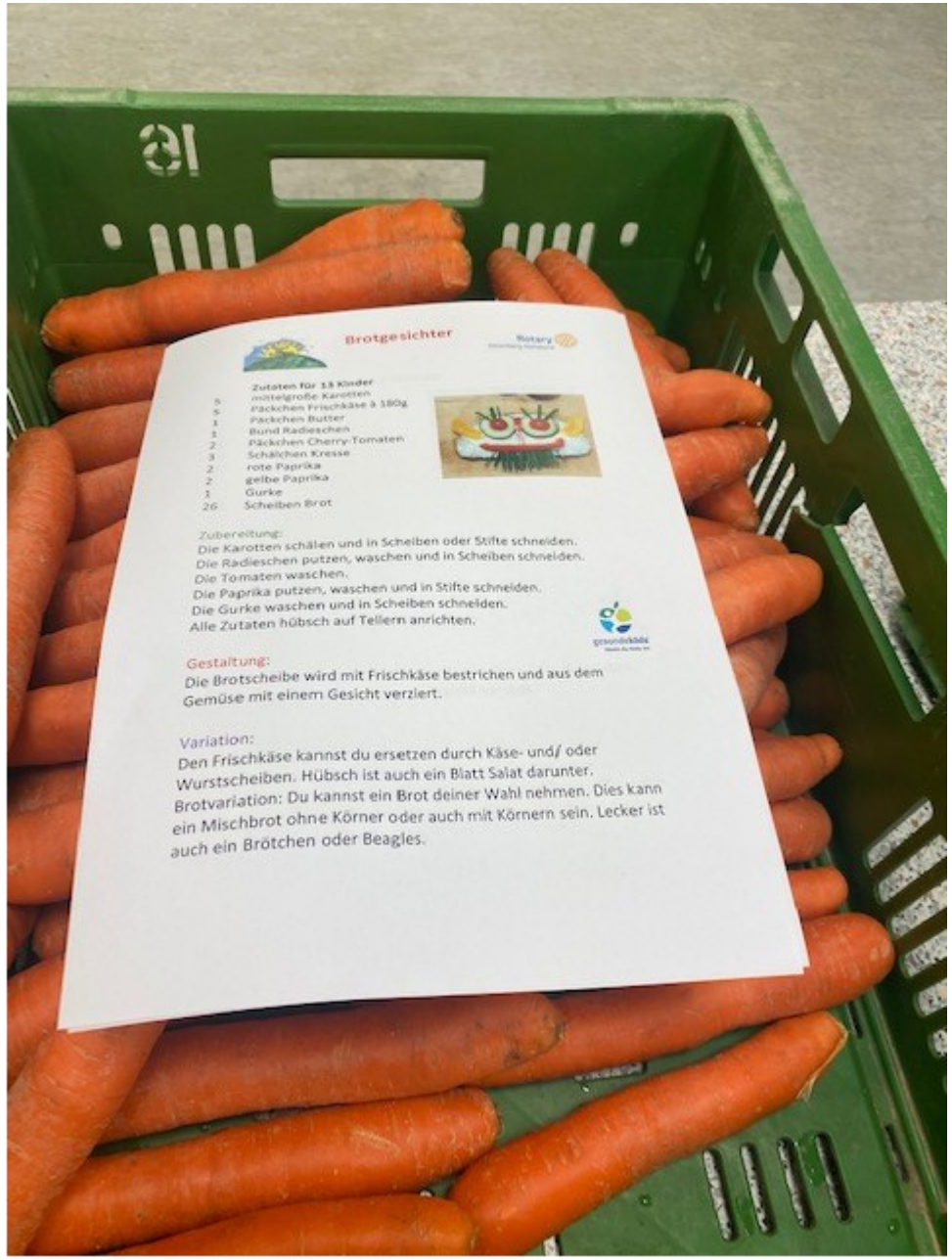
70	mittelgroße Karotten
70	Päckchen Frischkäse á 180 g
14	Päckchen Butter
14	Bund Radieschen
28	Päckchen Cherry-Tomaten
42	Schälchen Kresse
28	rote Paprika
28	gelbe Paprika
14	Gurke
364	Scheiben Brot



Schulkalender 2022/23

Kalenderpedia
Informationen zum Kalender

2022					2023						
August	September	Oktober	November	Dezember	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli
1 Mo 31	1 Do	1 Sa	1 Di Aller-heiligen	1 Do	1 So Neujahr	1 Mi	1 Mi	1 Sa	1 Mo Tag der Arbeit 18	1 Do	1 Sa
2 Di	2 Fr Konferenz	2 So	2 Mi	2 Fr	2 Mo 1	2 Do	2 Do	2 So	2 Di Crunchy Joghurt mit Früchten	2 Fr	2 So
3 Mi	3 Sa	3 Mo Tag der Dt. Einheit	3 Do	3 Sa	3 Di Müsli mit Obst/ Milch	3 Fr	3 Fr	3 Mo 14	3 Mi	3 Sa	3 Mo 27
4 Do	4 So	4 Di Müsli mit Obst/ Milch 40	4 Fr	4 So	4 Mi	4 Sa	4 Sa	4 Di	4 Do	4 So	4 Di Müsli mit Obst/ Milch
5 Fr	5 Mo 36	5 Mi	5 Sa	5 Mo 49	5 Do	5 So	5 So	5 Mi	5 Fr	5 Mo 23	5 Mi
6 Sa	6 Di	6 Do	6 So	6 Di Müsli mit Obst/ Milch	6 Fr	6 Mo 6	6 Mo 10	6 Do	6 Sa	6 Di	6 Do
7 So	7 Mi	7 Fr	7 Mo 45	7 Mi	7 Sa	7 Di Müsli mit Obst/ Milch	7 Di Müsli mit Obst/ Milch	7 Fr Karfreitag	7 So	7 Mi	7 Fr
8 Mo 32	8 Do	8 Sa	8 Di Crunchy Joghurt mit Früchten	8 Do	8 So	8 Mi	8 Mi	8 Sa	8 Mo 19	8 Do Fron-leichnam	8 Sa
9 Di	9 Fr	9 So	9 Mi	9 Fr	9 Mo 2	9 Do	9 Do	9 So Ostern	9 Di Brotge-sichter	9 Fr	9 So
10 Mi	10 Sa	10 Mo 41	10 Do	10 Sa	10 Di Tomatendip + Rohkost/ Baguette	10 Fr	10 Fr	10 Mo Oster-montag 15	10 Mi	10 Sa	10 Mo 28
11 Do	11 So	11 Di Kräuterquark mit Brezeln	11 Fr	11 So	11 Mi	11 Sa	11 Sa	11 Di	11 Do	11 So	11 Di Blub Blub Sandwich
12 Fr	12 Mo 37	12 Mi	12 Sa	12 Mo 50	12 Do	12 So	12 So	12 Mi	12 Fr	12 Mo 24	12 Mi
13 Sa	13 Di Brotgesichter	13 Do	13 So	13 Di Belegtes Brot	13 Fr	13 Mo 7	13 Mo 11	13 Do	13 Sa	13 Di Gurken-schlange	13 Do
14 So	14 Mi	14 Fr	14 Mo 46	14 Mi	14 Sa	14 Di Blub Blub Sandwich	14 Di Belegtes Brot	14 Fr	14 So Muttertag	14 Mi	14 Fr
15 Mo 33	15 Do	15 Sa	15 Di Länderd. Dt.	15 Do	15 So	15 Mi	15 Mi	15 Sa	15 Mo 20	15 Do	15 Sa



Brotgesichter

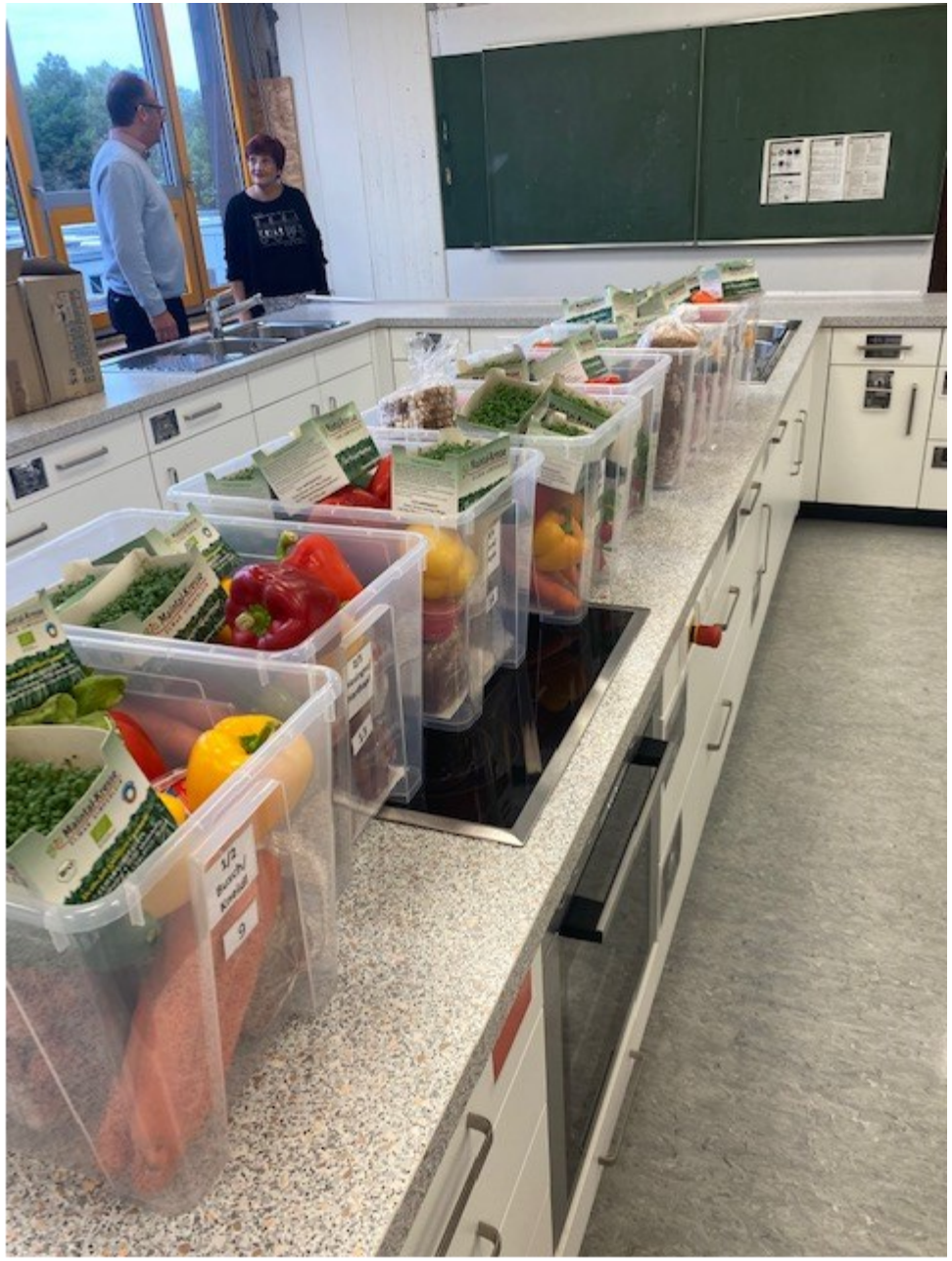
Zutaten für 13 Kinder

5	mittelgroße Karotten
5	Päckchen Frischkäse à 180g
1	Päckchen Butter
1	Bund Radieschen
2	Päckchen Cherry-Tomaten
3	Schälchen Kresse
2	rote Paprika
2	gelbe Paprika
1	Gurke
26	Scheiben Brot

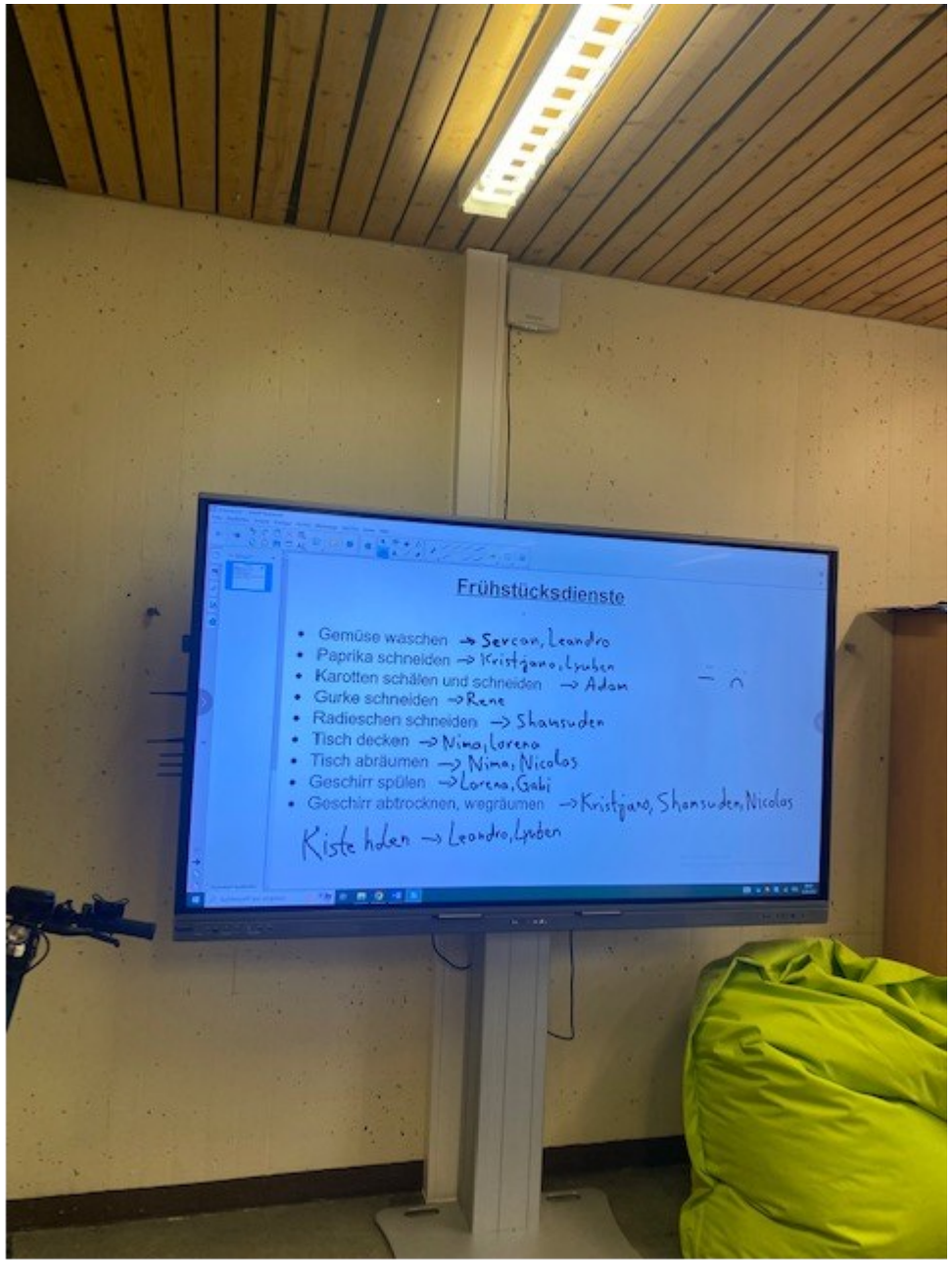
Zubereitung:
Die Karotten schälen und in Scheiben oder Stifte schneiden.
Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
Die Tomaten waschen.
Die Paprika putzen, waschen und in Stifte schneiden.
Die Gurke waschen und in Scheiben schneiden.
Alle Zutaten hübsch auf Tellern anrichten.

Gestaltung:
Die Brotscheibe wird mit Frischkäse bestrichen und aus dem Gemüse mit einem Gesicht verziert.

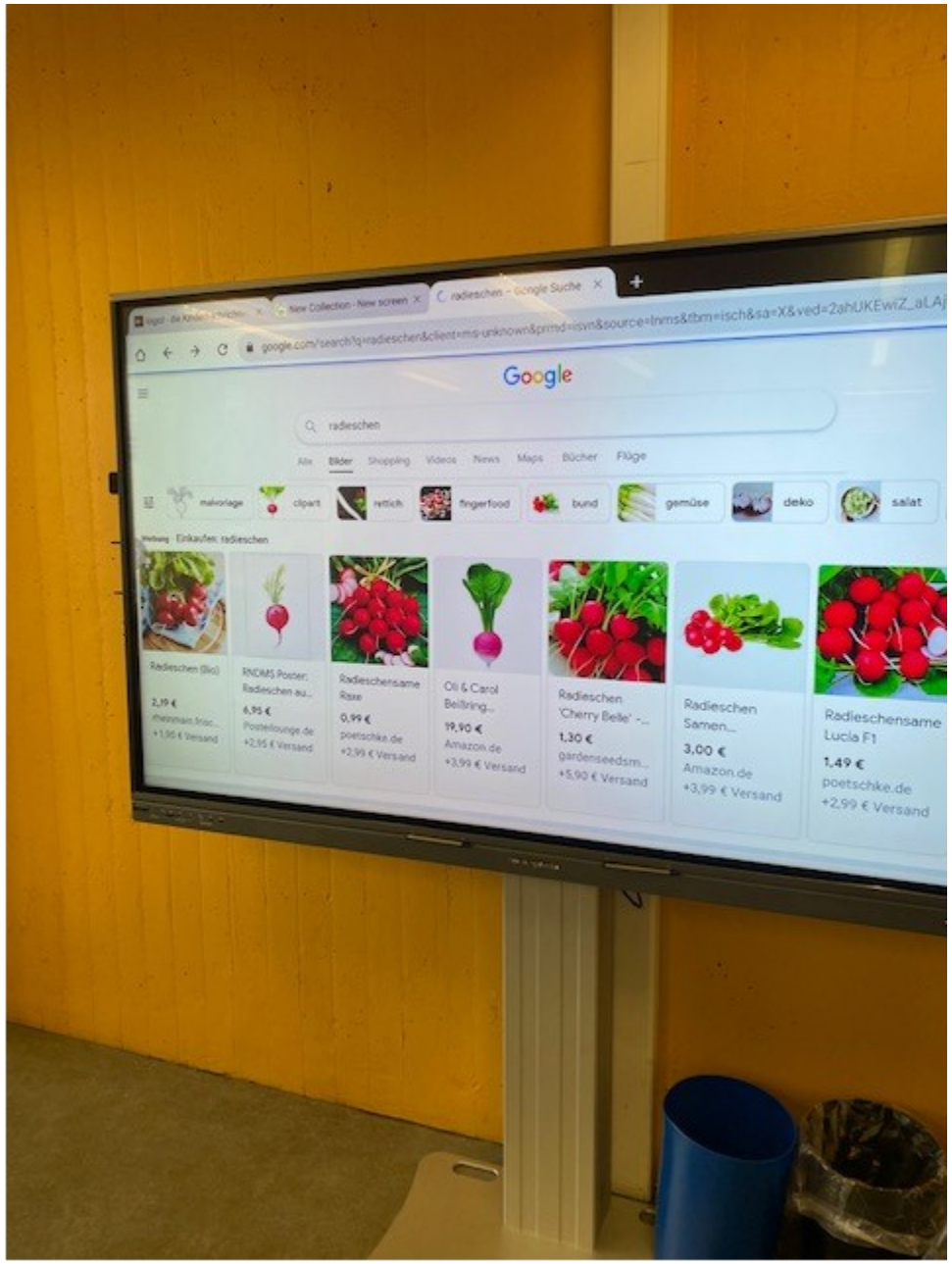
Variation:
Den Frischkäse kannst du ersetzen durch Käse- und/ oder Wurstscheiben. Hübsch ist auch ein Blatt Salat darunter.
Brotvariation: Du kannst ein Brot deiner Wahl nehmen. Dies kann ein Mischbrot ohne Körner oder auch mit Körnern sein. Lecker ist auch ein Brötchen oder Beagles.

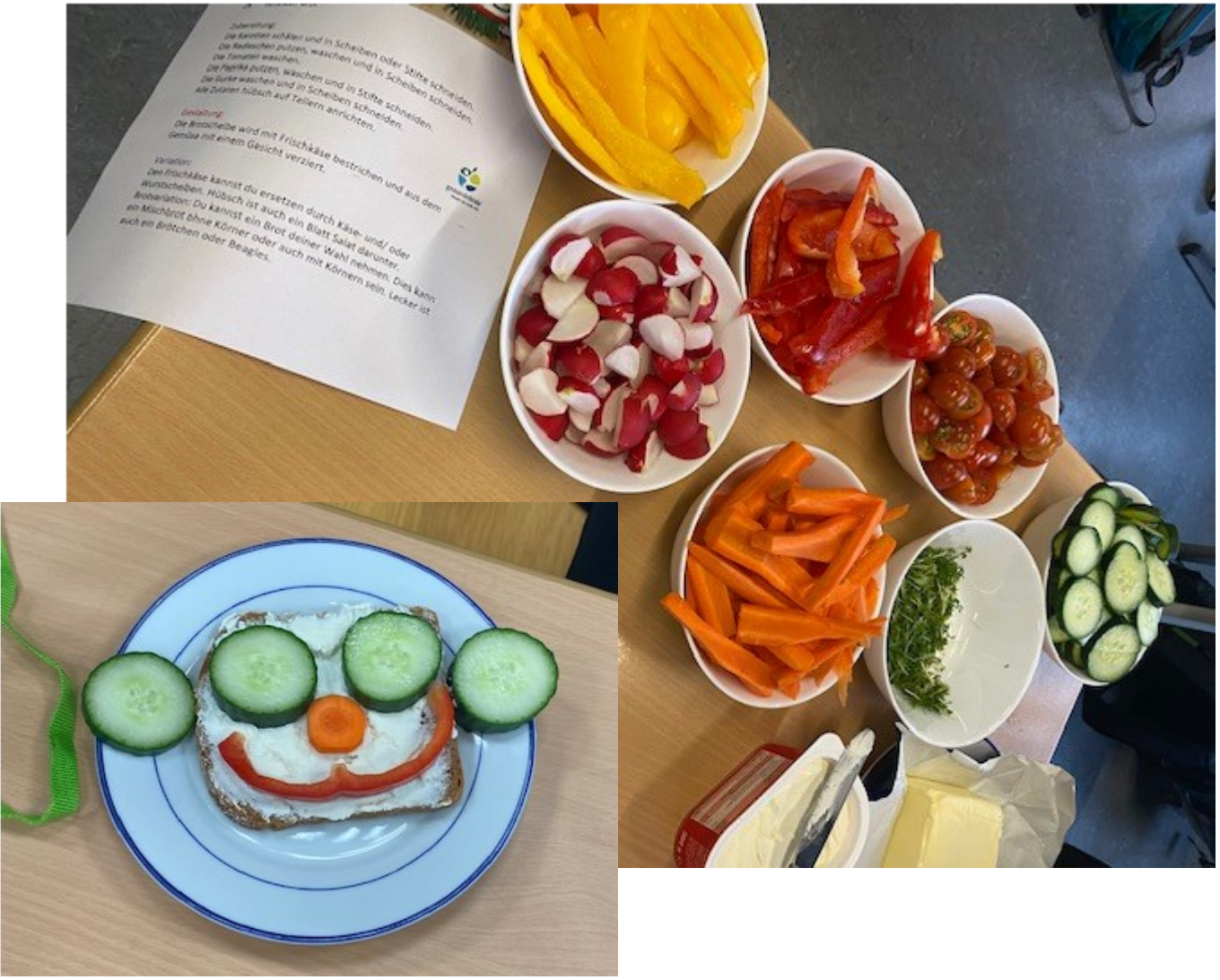


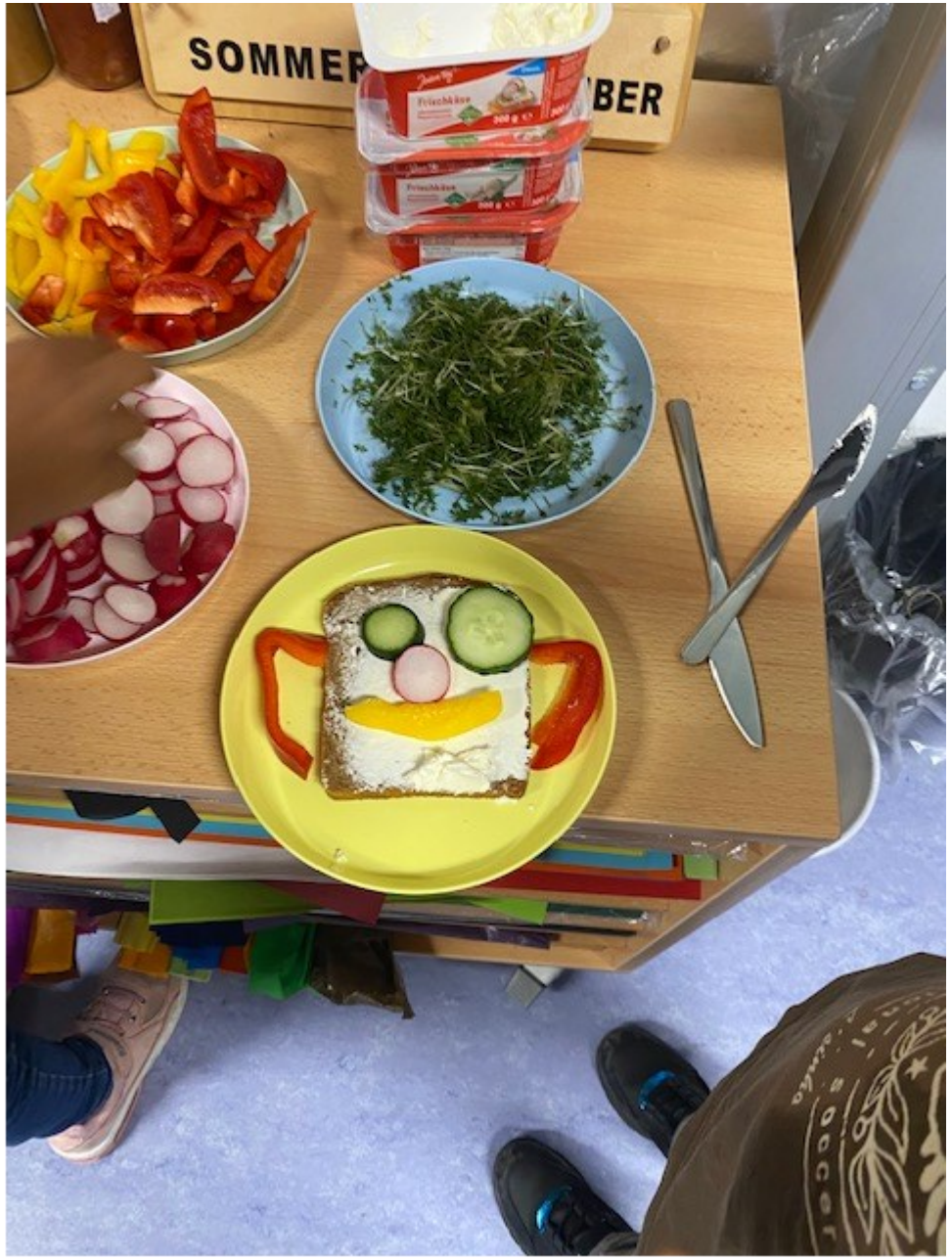
1/2
Busch/
Kneidl
9
2/3
Diesinger/
Hartkopf
13
14


Frühstücksdienste
Gemüse waschen → Sercan, Leandro
Paprika schneiden → Kristjano, Lyuben
Karotten schälen und schneiden → Adam
Gurke schneiden → Rene
Radieschen schneiden → Shansuden
Tisch decken → Nima, Lorena
Tisch abräumen → Nima, Nicolas
Geschirr spülen → Lorena, Gabi
Geschirr abtrocknen, wegräumen → Kristjano, Shansuden, Nicolas
Kiste holen → Leandro, Lyuben

CORNY


Google
radieschen
Alle
Bilder
Shopping
Videos
News
Maps
Bücher
Flüge
malvorlage
clipart
rettich
fingerfood
bund
gemüse
deko
salat
Einkaufen: radieschen
Radieschen (Bio)
2,19 €
RNDMS Poster: Radieschen au...
6,95 €
Posterlounge.de
+2,95 € Versand
Radieschensame Rixse
0,99 €
poetschke.de
+2,99 € Versand
Oli & Carol Beißring...
19,90 €
Amazon.de
+3,99 € Versand
Radieschen 'Cherry Belle' -...
1,30 €
gardenseedsm...
+5,90 € Versand
Radieschen Samen...
3,00 €
Amazon.de
+3,99 € Versand
Radieschensame Lucia F1
1,49 €
poetschke.de
+2,99 € Versand


Zubereitung:
Die Karotten schälen und in Scheiben oder Stifte schneiden.
Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
Die Tomaten waschen.
Die Paprika putzen, waschen und in Stifte schneiden.
Die Gurke waschen und in Scheiben schneiden.
Alle Zutaten hübsch auf Tellern anrichten.
Gestaltung:
Die Brotscheibe wird mit Frischkäse bestrichen und aus dem Gemüse mit einem Gesicht verziert.
Variation:
Den Frischkäse kannst du ersetzen durch Käse- und/ oder Wurstscheiben. Hübsch ist auch ein Blatt Salat darunter.
Brotvariation: Du kannst ein Brot deiner Wahl nehmen. Dies kann ein Mischbrot ohne Körner oder auch mit Körnern sein. Lecker ist auch ein Brötchen oder Beagles.


SOMMER
BER

DISNEY
THE
LIONKING