



## Schön, dass du hier bist

Hallo liebe Schülerinnen und Schüler, hallo liebe Eltern,

Wir freuen uns, dass ihr euch für die Woche der Schulverpflegung interessiert und sogar ein Gericht Zuhause nachkochen wollt. Dass auch alles klappt, haben wir hier erste Hinweise für euch zusammengestellt. Diese solltet ihr gut durchlesen, bevor ihr startet.

Um euch einen kleinen Überblick zu geben, was euch die Woche über erwartet, stehen hier nochmal alle Gerichte für euch aufgelistet:

Montag	Linsen mit Spätzle
Dienstag	Maultaschen in der Brühe mit Salat
Mittwoch	Rösti mit Tomaten und Käse überbacken
Donnerstag	Kasseler mit Schupfnudeln, Sauerkraut und Bratensauce
Freitag	Putenschnitzel mit Pommes

Wir hoffen, dass für jeden was dabei ist!

Nun wünschen wir euch viel Spaß beim Nachkochen und freuen uns über Rückmeldungen aller Art.

Aber jetzt: Ran an die Pfannen und Töpfe und viel Erfolg!



Liebe Grüße

Elena Buchwald



## So wird dein Gericht Zuhause gelingen:



- Bevor du anfängst zu kochen solltest du dir am besten eine Schürze oder ältere Klamotten anziehen. Dann ist es nicht so schlimm, wenn etwas aus dem Topf rausspritzt.

- Am besten fragst du einen Erwachsenen, ob er dir helfen kann.

- Zu Beginn suchst du dir alle Zutaten zusammen und stellst sie auf einem Tisch bereit.



### **Kleiner Tipp:**

Hake auf der Liste ab, was du schon auf dem Tisch vor dir zusammengesucht hast. Dann kannst du ganz leicht erkennen, was dir noch fehlt.

- Wenn du alles gefunden und vorbereitet hast, beginnst du mit den einzelnen Arbeitsschritten.



- Lies dir jeden Arbeitsschritt genau durch. Falls du noch nicht so gut lesen kannst, hilft dir der Erwachsene bestimmt gerne weiter.

Wenn du verstanden hast, was in diesem Arbeitsschritt passiert, kannst du anfangen. Nachdem du den Arbeitsschritt abgeschlossen hast, kannst du ihn auf der Liste abhaken.

- So machst du es mit jedem einzelnen Punkt und hast am Ende ein leckeres Essen für dich und deine Familie.