

Schlemmen ohne Bauchweh...

Lebensmittel verderben schnell durch unerwünschte Mikroorganismen wie Salmonellen. Diese bilden Stoffe, die weder zu riechen, noch zu sehen sind. Nach dem Verzehr können jedoch innerhalb von 5 Stunden bis zu 7 Tagen, Durchfall, Erbrechen, Übelkeit und Fieber auftreten.

Aus diesem Grund möchten wir Sie bitten auf folgende Speisen bei Festen und Feiern zu verzichten:

- * 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 (selbstgemachte Mayonnaise, Süßspeisen)
- * Speisen, bei denen die Kühlkette nicht gewährleistet werden kann
- * Salate mit Mayonnaise
- * Sahnetorten

Wir bitten Sie, Speisen, die gekühlt werden müssen gekühlt zu transportieren.



Feste- und Geburtstagsflyer des Kindergarten Mittendrin

Feste und Feiern sind ein wichtiger Bestandteil unserer pädagogischen Arbeit und nehmen einen großen Stellenwert ein. Unabhängig vom Anlass heben sich Feste als etwas außergewöhnliches und besonderes aus dem Alltag hervor...

Liebe Eltern,

besonders wichtig ist uns hierbei, dass die Feier oder das Fest als Gemeinschaft erlebt wird.

Einzigartig wird jeder Geburtstag, wenn Sie und Ihr Kind das Fest oder die Feier durch etwas Leckeres von zu Hause mitgestalten.



Im Folgenden finden Sie einige Schlemmerideen.

- ✓ Waffeln
- ✓ Selbst gebackene Muffins oder Kuchen
- ✓ Eis

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

- ✓ Käse-Trauben-Spieße
- ✓ Obstspieße
- ✓ Laugenstangen mit Butter
- ✓ Knabbereien mit Gemüsesticks und Dipp
- ✓ Deftiges Blätterteiggebäck
- ✓ Wiener/ kleine Würstchen

Dinge, auf die wir gerne verzichten:

- × Große Aktionen und Highlights, welche die anderen Kinder der Gruppen benachteiligt
- × Sahnetorte
- × Kuchen und Gebäck mit Alkohol (Tiramisu)
- × zu viel verschiedenes – manchmal ist weniger mehr!