

## Festtage

### ➤ Kochen an christlichen Feiertagen, Teil 1: Ostern

Dieser Kurs bildet den Auftakt einer neuen Reihe. Wir wollen mit Ihnen neue Rezepte für das festliche Begehen der christlichen Feiertage entdecken und gleichzeitig diese Tage besser verstehen lernen. Daher werden die Kursabende thematisch von Pastoralreferentin Sarah Benkner begleitet, die uns durch spirituelle Impulse diese besonderen Festtage näher bringen wird.

<b>550</b>	Mittwoch	<b>06.04.2022</b>	<b>1 Kurstag</b>
	Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
	Gebühr	<b>26,00 Euro inkl. Umlage</b>	
	Leitung	<b>Edelgard Geitz und Sarah Benkner</b>	

### ➤ Kochen an christlichen Feiertagen, Teil 2: Christi Himmelfahrt

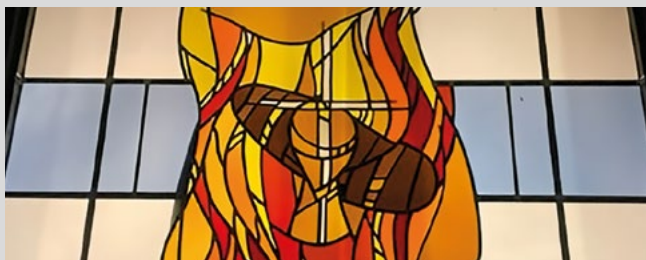
Zu Christi Himmelfahrt ist der Frühling auf dem Höhepunkt und bietet allerlei Köstlichkeiten, die wir heute auf den Tisch bringen wollen.

<b>551</b>	Dienstag	<b>18.05.2022</b>	<b>1 Kurstag</b>
	Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
	Gebühr	<b>26,00 Euro inkl. Umlage</b>	
	Leitung	<b>Edelgard Geitz und Sarah Benkner</b>	

### ➤ Kochen an christlichen Feiertagen, Teil 3: Pfingsten

Erfahren Sie bei hervorragendem Essen und guter Stimmung mehr über diesen christlichen Feiertag.

<b>552</b>	Mittwoch	<b>01.06.2022</b>	<b>1 Kurstag</b>
	Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
	Gebühr	<b>26,00 Euro inkl. Umlage</b>	
	Leitung	<b>Edelgard Geitz und Sarah Benkner</b>	



## 📌 Weihnachtsbrunch

Ein Brunch ist eine wunderbare Gelegenheit, Zeit mit seinen Lieben zu verbringen. Gut vorbereitet kann man mit vielen Gerichten einen entspannten Morgen genießen.

<b>553</b>	Samstag	<b>05.11.2022</b>	1 Kurstag
	Dauer	<b>10:00 bis 13:00 Uhr</b>	
	Gebühr	<b>28,00 Euro inkl. Umlage</b>	
	Leitung	<b>Edelgard Geitz</b>	



## 📌 Gerichte für die Weihnachtszeit

Die Lieben kommen zu Besuch und haben Hunger. Was soll gekocht werden? An diesem Abend finden wir es gemeinsam heraus.

<b>554</b>	<b>A</b>	Donnerstag	<b>01.12.2022</b>	1 Kurstag
	<b>B</b>	Mittwoch	<b>07.12.2022</b>	1 Kurstag
		Dauer	<b>18:00 bis 21:00 Uhr</b>	
		Gebühr	<b>A, B: 35,00 Euro inkl. Umlage</b>	
		Leitung	<b>Roland Drückler</b>	

## 📌 Allergien und Unverträglichkeiten

bitte stets direkt bei der Anmeldung zu unseren Kochkursen angeben, damit von der Kursleitung entsprechend eingekauft werden kann!



### ➤ Raffiniertes Weihnachtsmenü

Sie wollen Ihre Lieben zu Weihnachten mit einem besonderen Menü überraschen? Eine gezielte Lebensmittelauswahl und einfach umzusetzende Rezepte sorgen dafür, dass dies ohne großen Stress und tagelange Vorbereitungen glückt.

<b>555 A</b>	Montag	<b>05.12.2022</b>	1 Kurstag
	B	<b>14.12.2022</b>	1 Kurstag
	Dauer	<b>A: 18:00 bis 21:00 Uhr, B: 11:00 bis 14:00 Uhr</b>	
	Gebühr	<b>A, B: 30,00 Euro inkl. Umlage</b>	
	Leitung	<b>Edelgard Geitz</b>	



### 👨 Kochkurs zu verschenken?

Suchen Sie eine Geschenkidee zum Geburtstag, zu Weihnachten oder einem anderen Anlass? Wie wäre es mit einem Kochkurs?

**Geschenkgutscheine erhalten Sie bei uns im Büro!**