

LERNWELT – KINDERKÜCHE

PROGRAMM

Termin: Sonntag, 26.04.2015 und Montag, 27.04.2015
Seminarort: Hotel Steinbauer, Forellenweg 8, 83123 Amerang
ReferentInnen: Carola Petrone, Il Cielo sowie zwei ihrer Köche

Sonntag, 26.04.2015

9:30 – 11.00 Uhr **Qualität ist die halbe Miete: Grundlagen des Einsatzes von bioregionalen Lebensmitteln**
Warum Bio in der Kinderverpflegung
Grundlagen des Biolandbaus, Bio – Regional
Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln

11.00 – 11.15 Uhr Kaffeepause

11:15 – 13:00 Uhr **Tipps und Tricks zur Kinderküche**
Was heißt gesund?
Menüplanung mit dem Biospeiseplanmanager

13:00 – 14:30 Uhr Gemeinsames Mittagessen

14:30 – 16:15 Uhr **Schnitzen mit Obst und Gemüse – Highlights auf dem Buffet**
Anrichten von Kindertellern – weil das Auge mitisst

16:15 – 16:30 Uhr Kaffeepause

16:30 – 18:00 Uhr **Eine kleine Kräuterwanderung – für Hexen und Zauberer**

Montag, 27.04.2015

09:00 – 10:30 Uhr **Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Sonderformen der Ernährung – Was tun?**
Praktische Hilfe zur Umsetzung in der Küche
Lactoseintoleranz, Kochen ohne Milch – geht das?
Glutenunverträglichkeit
Diabetes
Vegane Ernährung

10:30 – 10:45 Uhr Kaffeepause

10:45 – 11:30 Uhr **Kennzeichnung der Speisen und Umgang mit Allergien**
Allergien-Kennzeichnung
Allergien – wie lange kann ich kochen?

11:30 – 14:30 Uhr **Vorstellung von „kindergerechten Speisen“ durch den Küchenchef (inkl. Mittagessen)**
Frontcooking von Grundrezepturen, die in einer Küche für Kinder nicht fehlen sollten – einfach gut
Praktische Rezepte für Allergiker
Himmlische Desserts

14:30 – 16:00 Uhr **Die Kommunikation macht's – wie kommuniziere ich mein Angebot**
Fragen der Teilnehmer