

"Das Beste vom Feste sind ... die Reste!"

- Kreatives Verwerten aller Zutaten -

Speisen wie bei den Königen 👑 schien heute das Motto unseres Mittagessens zu sein.. Denn als die Kinder in ihr Restaurant kamen, staunten sie nicht schlecht: Zu ihrem regulären Essen, das aus Kartoffelpüree mit Fisch, Soße und Gurkensalat bestand, gab es auch einzelne Teller und Schüsselchen mit kleinen Kunstwerken:



♡ Kartoffel-Basilikum-Püree in Käsechip mit Seelachsdreieck und Schnittlauchspitzen

° in Thymian glasiertes Karotten-Steckrüben-Gemüse

♡ geeiste Gurkensuppe mit confierten Seelachswürfeln

° Häppchen von Gurken-Terrine mit Röstzwiebeln

Jeder wollte schauen, fragen und erzählen... und natürlich PROBIEREN! Jeder, der wollte, konnte kosten. Der ästhetische und olfaktorische Genuss war ein ausgezeichnete Anlass für zahlreiche Tischgespräche.

Am glücklichsten war unser Koch Sven, als er die strahlenden Gesichter der Kinder und Mitarbeiter sehen konnte und alle tüchtig reingehauen hatten 😊!

Und am besten: Es wurden alle Zutaten optimal verwertet...