

<p>Mi. 03.04.19</p> <p>Bruschetta Pasta Pfannkuchen</p>	<p>Heute kochen und backen wir gemeinsam die Hits der Kinder Lieblingsgerichte der vegetarischen Küche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Knusprige Brushetta oder leckeres Knoblauchbrot. • Frische Pasta mit vegetarischer Soße, • Ein süßer Pfannkuchenturm. 	<p>Mi. 01.05.19</p> <p>Salat Burger Eis</p>	<p>Du bist zwischen 12 und 17 Jahre, Du kochst gerne und wünschst Dir mehr als Spaghetti, Pizza und Rührei? Dann komm einfach vorbei. Wir kochen gemeinsam 3 Gänge Menü mit Salat, selbst gemachten Burger und leckerem Eis.</p>	<p>Do 06.06.19</p> <p>Apfel-Möhren-Salat Putenme- dailles mit Sußkartoffel- Pommes Pancakes mit Apfelmus</p>	<p>Gesunde Gerichte in 30 Minuten kochen ist einfach! Apfel-Möhren Salat als Starter! Putenmedaillons mit Süßkartoffel Pommes - lecker und Vitaminenreich. Leckere frische Pancakes mit selbstgekochem Apfelmus kreieren wir in Null, Nix</p>	<p>Liebe Eltern, liebe Kinder!</p> <p>Kursbeginn um 16:30 Uhr Kursdauer ca. 1,5 - 2 Std</p> <p>Getränke sind inklusive Wir stellen Ihnen A-Saft und Mineralwasser zur Verfügung, sowie Kaffee & Tee für die Erwachsene</p> <p>Änderungen der Kochkurse sind möglich.</p> <p>Wir behalten uns das Recht vor, bei weniger als 5 Teilnehmern den Kochkurs zu stornieren. Die Kursgebühr kann entweder erstattet werden, oder alternativ auf einen anderen Kurs umgebucht werden.</p> <p>Bitte informieren Sie sich unter: www.kinderkochspass.de info@kinderkochspass.de Telefon: 030 639 630 95</p> <p>Wir freuen uns, Sie und Ihre Kinder bei uns zu begrüßen!</p> <p>Ihr Kinder KOCHSPASS Team!</p> <p>Binger Str. 9 14197 Berlin</p>
<p>Do 11.04.19</p> <p>Salat Gnocci Crepes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Frischer Salat mit selbstgemachtem Dressing. Wir nehmen bunte und frische Zutaten in allen Farben. • Gnocchi selbst gemacht mit einer leckeren Tomatensoße! • Selbstgemachte Crepes mit Zimt und Zucker oder Schokoladensoße und bunten Streuseln! 	<p>Do.09.05.19</p> <p>Kochkurs für Singles mit Kids</p>	<p>Kochen, austauschen und entspannt Leute mit Kids kennen lernen! Kochkurs für Single Eltern mit Kids. Wir kochen ein Drei-Gänge-Menü aus der leckeren, einfachen und gesunden Frühlingküche für den Alltag und jeden Anlass! Glas Prosecco zur Begrüßung!</p>	<p>Kochkurse am Pfingsten Mo 10.06.19</p> <p>Fischstäbchen mit Salat und geröstetem Brot Obstsalat</p>	<p>Fisch ist gesund und reich an Vitaminen und Omega 3 Fettsäuren! Wir zeigen Dir, wie Du leckere Gerichte aus Fisch selber zubereiten kannst: Geröstetes Brot mit selbst gemachten Fischstäbchen, dazu frischer Gurkensalat. Zum Nachtisch eine Vitaminbombe in Form eines Obstsalates!</p>	
<p>15.04.19 - 26.04.2019</p> <p>Tägliche Kochkurse vormittags 9-12 Uhr in den Osterferien. In den Ferien laden wir Ihre Kinder ein von 9 bis 12 Uhr bei uns im Rahmen des Feriencamps einen Kochkurs zu besuchen!</p>		<p>Mi 14.05.19</p> <p>Ficaccia Pasta Tricolore Eis</p>	<p>Lust auf mediterrane Küche? Als Vorspeise backen wir klassisches italienisches Focaccia Brot. Danach bereiten wir selbst die Pasta-Tricolore ohne Zusatz von Lebensmittelfarbe. Zum Dessert gib es frisches Eis, besser als beim Italiener ☺</p>	<p>Kochkurse am Pfingsten Mi 12.06.19</p> <p>Hähnchen- Keule mit Sußkartoffel- Stampf mit Salat Erdbeer-Shake</p>	<p>Hähnchen & Co. Hähnchen essen viele Kinder gern. Wir zeigen Euch im Kurs, wie Ihr selbst leckere Hähnchenkeulen zubereiten könnt, dazu gibt es Süßkartoffelstampf und frischen Salat. Zum Nachtisch bereiten wir leckeren Erdbeer Shake zu.</p>	
<p>Preise: Familienpreis für ein Kind und einen Erwachsenen 55 Euro / pro Kurs Kochkurs für ein Kind 30 Euro / pro Kurs Kochkurs für einen Jugendlichen - 35 Euro / Kurs</p> <p>Rufen Sie uns bitte an und lassen Sie sich über unsere aktuellen Kurse informieren!</p>		<p>Di 28.05.19</p> <p>Frischer Salat Lasagne Schoko-Taler</p>	<p>In diesem Kurs zeigen wir Euch, wie man einen frischen Salat selber kreiert mit leckeren Kräutern und Ölen. Als Hauptgang kochen wir Lasagne mit frischer, selbst gemachter Pasta und Rindehackfleisch. Zum Nachtisch backen wir Schoko-Taler</p>	<p>Do 20.06.19</p> <p>Griechischer Salat Gefüllte Teigtaschen Apfel- schlemmer- becher</p>	<p>Ab in den Urlaub Kochkurs! In jedem Land gibt es dieses Gericht und es heißt überall anders: Maultaschen, Ravioli, Pelmeni! Wir kochen zusammen leckere gefüllte Teigtaschen mit Tomatensoße. Als Vorspeise kochen wir eine geschmackvolle Tomatensuppe und zum Dessert gibt es einen Apfelschlemmerbecher - eine unvergeßliche Kreation!</p>	