

Der Praktische – Workshop

Sie wählen **pro Termin zwei Themen** aus, die Sie behandeln möchten:

- Ausgewogene und abwechslungsreiche Menüs mithilfe des Tellermodells zusammen stellen
- Label-Dschungel: Hilfen und Erklärungen, die beim Einkaufen helfen
- Saisonal und Regional: Vor- und Nachteile
- Kreative und einfache Rezepte: Verschiedene Lebensmittel in einem Menü lecker zusammen bringen
- Lebensmittel: Lagerung und Hygiene
- Was Gewürze alles in sich haben: Wie Sie die Kraft von Gewürzen und Kräutern in Ihren Menüs nutzen oder alte Menüs auffrischen können

2x60 Minuten

Kosten Workshop für 2 Personen: CHF 195

Sie können auch nur einen Termin buchen oder im Verlauf des Workshops ohne Problem einen weiteren Termin anhängen, wenn Sie das Bedürfnis dazu haben. Lassen Sie mich dies einfach im Verlauf des Workshops wissen.