



Seniorenrat Dietikon

Kochkurs 2019

Aufläufe und Gratins



(vgl. Rückseite: Sie kochen die dort genannten Speisen!)

In ungezwungener Atmosphäre können Sie an vier Nachmittagen mit unserem erfahrenen Küchenchef jeweils ein 3-Gang Menü zubereiten. Egal, ob Sie ehemaliger Schreibtischtäter, Krankenpflegerin, Technikerin oder Handwerker waren. Gemeinsames Kochen in ungezwungener Atmosphäre – wobei auch die gemeinsame Freude an einem guten Essen nicht vergessen werden soll.

Daten (Mittwoch): **20. März, 27. März, 3. April und 10. April 2019**

Ort + Zeit: Schulküche CE4 im Schulhaus Zentral,
13.30 – 18.30 Uhr

Kosten: Die Kurskosten für die vier Nachmittage von
Fr. 40.00 bezahlen Sie am 1. Kurstag. Die
Lebensmittelkosten pro Menü von Fr. 15.00 – 20.00
werden am jeweiligen Kursabend abgerechnet.

Anmeldung: Bis spätestens 27. Februar 2019 telefonisch bei
Markus Schneider Tel. 044 741 37 56;
oder per Mail msschneider@bluewin.ch .

Mitbringen: Kochschürze, Schreibzeug und bei Bedarf allfälliges
Resten Geschirr

Der Kurs ist ausgeschrieben für Seniorinnen und Senioren, die in Dietikon wohnen. Bei freien Kursplätzen können weitere Personen teilnehmen.

Für weitere Informationen steht Ihnen Markus Scheider gerne zur Verfügung.

Teilnehmerzahl: Minimum 8, Maximum 12

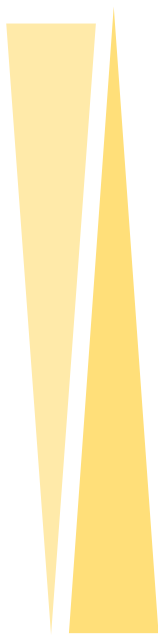
Der Seniorenrat Dietikon bietet noch weitere Freizeit- und Dienstleistungsangebote an. Besuchen Sie uns doch auf unserer Homepage:

www.seniorenrat-dietikon.ch



Kochkurs März/ April 2019

Geplant ist die Zubereitung der folgenden Leckerbissen:



- Fenchel-Orangensalat
- Lasagne / Moussaka
- Bohnengratin mit Speckwürfeli
- Pizzoccheri
- Spargeln mit Vinaigrette
- Broccoli-Blumenkohl-Gratin mit Pouletfleisch
- Entrecôte mit Senfkruste
- Beerengratin
- Frucht Trifle
- Mandel-Apfel-Gratin

Organisation und Leitung: Markus Schneider