



Ab 1. September 16
Fortsetzung

Grüner KUS-Mittagstisch –
riechen, schmecken, essen, lachen ...



Grüner Hut GmbH

Spezialisiert auf heimische
Garten- und Wildkräuter.

Ulrike Amann

Dipl. Kräuterpädagogin

Ergänzendes Wissen in Kneipp-
Therapie, veganer Küche &
Smoothies.

Kontakt:

079 403 12 83

amann@gruenerhut.ch

www.gruenerhut.ch

FEEDBACK-BOEGEN:

Ich danke ALLEN für die Feedbacks, die ehrlich und wahr
sind. **Somit folgende Aenderungen:**

Menü:

- Weniger Teigwaren, mehr Couscous, Reis, Quinoa,
Kartoffeln etc.
- weniger Pfefferminze
- kein Rucola mehr im Salat
- nicht zu scharf

Rahmenbedingungen:

- mehr Platz zum Sitzen
- Smoothies werden geschätzt
- mehr Dessert (schwierig, nur wenn keine Hauptspeise, könnte mir
vorstellen, Suppe & Dessert)
- mehr Pflanzenkunde, Info was im Essen ist
- Menü wird publiziert (KUS-Info-Tafel und Beta)

Umsetzung:

- Aenderung: jetzt DIENSTAG
- jeweils Menü um 12.10 Uhr und 13.00 Uhr (frisch
gekocht)
- Preis CHF 55.- für 5x als Bon, Einzel CHF 12.--
- Freunde am Tisch: geht nur am Ende vom Tisch, wo
nicht gedeckt ist. Konzept ist, alle die teilnehmen, an
einer gedeckten Tafel



Kantonsschule Uster