
So essen die Gemüsetiger

Unsere kleinen Gourmets von gesundem Essen zu überzeugen ist nicht einfach, aber machbar.

Wer kann bei „Ufo im Salatbett“ oder „Segelregatta im Wurzelkraftsee“ widerstehen? Kochen für Kinder erfordert Fantasie und Ausdauer und verlangt mitunter Diplomatie und Verhandlungsgeschick. Wer sich die Mühe macht, hat die kleinen Schleckermäulchen aber sicher auf seiner Seite. In unserem Praxisworkshop zeigen wir Ihnen, wie Sie kindergerechte Speisen praktisch auf den Tisch bringen und geben viele Tipps und Tricks, wie auch Ihre Kinder zu Gemüsetiger werden.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer: 3,5 Einheiten

Kursbeitrag: € 28,00 (inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittel)

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Eltern, Großeltern und Interessierte