

## Herzhaftes aus dem steirischen Suppentopf

Verschiedene Suppen mit unterschiedlichen Einlagen werden zubereitet!

Selbst gemachte Suppen aus heimischen Zutaten bieten unendliche Variationsmöglichkeiten und sind besonders in der kalten Jahreszeit ein wärmendes, sättigendes und vollwertiges Essen. Verschiedene Suppeneinlagen machen die Suppenküche zu etwas Besonderem und nicht immer Alltäglichem.

Suppen bieten eine leichte, schnelle aber auch kräftigende Mahlzeit. Erleben Sie in diesem Kurs die Vielfalt der heimischen Suppenküche.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	3,5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	39,00 € TN-Beitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Für alle interessierten Personen
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

### Verfügbare Termine

#### 09.03.2026 13:00, Gußwerk

Ort	Gußwerk
Beginn	09.03.2026 13:00
Ende	09.03.2026 16:30
Örtlichkeit	Gasthaus Franzbauer, Salzatal 15, 8632 Gußwerk
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020118
Trainer:in	Christa Glitzner
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	09.03.2026, 13:00 - 16:30 Uhr