

Die nächsten Termine

- Auffahrt Do. 18.5. / 19.5.
- Pfingsten, So. 28.5. / Mo. 29.5.
- Die Sommerferien sind vom 17.7. bis 6.8.
(Der Betreuungsdienst bleibt während dieser Zeit gewährleistet)

Aktuell: Hallo Frühling!



Text und Bearbeitung:
Sarah Jäggin und Simon Montenegro

7. Ausgabe | Frühling 2023

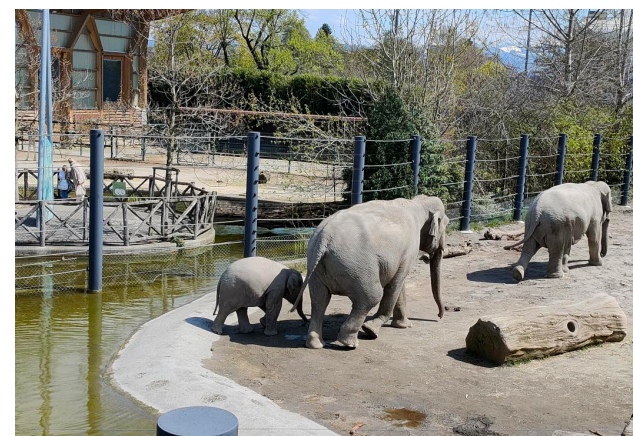
Selbstgebasteltes dekorierte unsere Osterstube

Zu Ostern haben unsere Bewohner fleissig gebastelt und gewerkelt. Es entstanden aus Holz schöne Tulpen und Entlein die angemalt und verziert wurden. Aus Pappmaché sitzende Vögel und vieles mehr...



Ausflug zum Rapperwiler Kinderzoo

Bei bestem Ausflugwetter machten wir uns auf nach Rapperswil zum Kinderzoo. Dort bestaunten wir Giraffen, Elefanten, Kapuzineräffchen und viele andere Tiere.



Spargelsalat mit Knusperspeck

500 g grüne Spargeln, unteres Drittel geschält, schräg in ca. 5 cm langen Stücken
500 g weisse Spargeln, geschält, schräg in ca. 5 cm langen Stücken
2 Knoblauchzehen, in Scheibchen
1 EL Olivenöl
0.5 TL Salz
wenig Pfeffer
150 g Bratspeck in Tranchen
2 EL Aceto balsamico bianco
2 EL Olivenöl
2 Bundzwiebeln mit dem Grün, in feinen Ringen
Salz, nach Bedarf
Pfeffer, nach Bedarf

Spargeln und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Speck darauflegen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen. Aceto und Öl in einer Schüssel verrühren. Spargeln mit den Bundzwiebeln begeben, mischen, würzen. Salat auf einer Platte anrichten, mit dem Speck garnieren.

