

# Ihre Kuchenspende

## fürs Stadtteilstfest 2023

Sommerzeit ist Hitzezeit,  
deshalb bitte nur Kuchen mit durcherhitzter  
Füllung und Auflage,  
also leider **keine** Creme- und Sahnekuchen.  
⇒ **Rückseite beachten**



### Kuchenannahme ist:

Samstag 22. Juli: 12.00 - 14.00 Uhr

Sonntag 23. Juli: 11.00 – 12.00 Uhr

Im Glashaus/ Café

**Wir danken herzlich allen Bäcker\*innen!**



### Öffnungszeiten zum Stadtteilstfest:

Samstag von 14.30 – 17.30 Uhr

Sonntag von 12.00 – 16.00 Uhr

**Genießen wir zusammen Plauschatmosphäre im Café  
mit Kaffeevariationen & Kuchenvielfalt**

**Viele kleine Beiträge ergeben  
ein tolles Fest für alle.**

## **Das Geheimnis dieses Kuchens ....**

Kuchename: \_\_\_\_\_

gekühlt: \_\_\_\_\_ ungekühlt: \_\_\_\_\_

gebacken von: \_\_\_\_\_

(=Name in Kuchenliste)

<b>Grundzutaten:</b>	<b>X</b>
Mehl/ Stärke*	
Eier*	
Butter*	
Quark/ Sahne/ Schmand*	
Schalenfrucht (Mandeln, Haselnuss, andere Nüsse...)*	
Schokolade*	
Sojaprodukt*	
Alkohol	
Öl	
Margarine	
Zucker/Honig	
Obst (Welches?)	
Gewürze(Vanille, Zimt...)	
<b>Weitere Zutaten:</b>	

\* enthält Allergene, Erläuterungen siehe Allergenliste Stadtteilstfest

## Zur Information für die fleißigen Kuchenbäcker\*innen

### Allgemeine Verhaltensempfehlungen beim Herstellen von Kuchen für Vereinsfeste in der Privatküche

- Waschen Sie sich vor dem Kuchen backen, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Bei langen Haaren binden Sie sich Ihre Haare nach hinten.
- Tragen Sie saubere Kleidung – z.B. eine Schürze.
- Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem wasserundurchlässigem Pflaster ab. Vermeiden sie den direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Reinigen Sie die Arbeitsbereiche vor Beginn des Backens.
- Lassen Sie während der Herstellung keine Haustiere in die Küche.
- Verwenden Sie rohe Eier nur für die Herstellung, wenn diese bei der Herstellung erhitzt werden.
- Kühlen Sie Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung direkt nach der Herstellung auf unter 7° C.
- Transportieren Sie den Kuchen nur abgedeckt. (z.B. mit einer Kuchenhaube)
- Lassen Sie den Kuchen nicht im warmen Auto stehen und halten Sie die Transportzeit so kurz wie möglich.

**Achtung:** um die Festgäste vor Krankheiten zu schützen, sehen Sie von Kuchenspenden bei akutem Vorliegen einer Infektion, welche sich durch Fieber und/oder Durchfall zeigt, bitte ab.

**Vielen Dank für Ihre Unterstützung.**

Daniela Mauch, K.I.O.S.K. im Rieselfeld e.V.

