



café
im Glashaus

Kuchenspende

für´s **Stadtteilfest** am **25.-27. Juli 2025**



So ein großes, buntes Fest wäre ohne
freiwillige Unterstützung nicht möglich –
deshalb brauchen wir euch!

**Mit Euren leckeren selbstgebackenen
Kuchen wird es ein genussvolles Fest!**

Einfach im Café melden, in Liste eintragen
und den **Handzettel** mit allen Details mitnehmen.

KONTAKT

Café (Julia Kornfellner)

0176 - 32693365

cafe@kiosk.rieselfeld.org

Außerhalb dieser Zeiten **bitte nur nach Absprache!**

TERMIN

Kuchenannahme

Sa. 26. Juli 2025 (13.00-14.30)

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

Das Geheimnis dieses Kuchens

Kuchename: _____

gekühlt: _____ ungekühlt: _____

gebacken von: _____

(=Name in Kuchenliste)

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

* 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.

