

W3908 Veganes Osterfest – Frische Ideen für ein festliches Menü

| | |
|---------------|---|
| Beginn | Mittwoch, 11.03.2026, 17:30 - 21:00 Uhr |
| Kursgebühr | 25,00 € |
| Dauer | 1x |
| Kursleitung | Sarah Lacroix |
| Informationen | Getränk, verschließbares Gefäß, Küchentuch und Schürze. |
| Kursort | , Pestalozzistr. 12, 83301 Traunreut |

Wir feiern Ostern mit einer pflanzlichen Genussreise voller Frische und festlicher Aromen! Zur Vorspeise genießen wir einen farbenfrohen Salat aus Radicchio, Apfel, Haselnuss, gebratener Selleriewurzel, Kräuter-Vinaigrette. Als Hauptgang servieren wir einen herzhaften veganen Braten im Blätterteig (Kartoffel-Sellerie-Püree, kräftige Soße) – ein echtes Festtagsgericht. Zum süßen Finale gibt es einen saftigen Pistazienkuchen (helle Creme, Granatapfel) – fruchtig, cremig, ein perfekter Abschluss für ein besonderes Ostermenü. Die Lebensmittelkosten (ca. 15,- Euro pro Person) werden mit der Dozentin verrechnet.

Termine

| Datum | Uhrzeit | Ort |
|------------|-------------------|--|
| 11.03.2026 | 17:30 - 21:00 Uhr | Werner-von-Siemens-Mittelschule, Schulküche (K01), Traunreut |

[zur Kursdetail-Seite](#)