



Ab 1. September 16  
Fortsetzung

Grüner KUS-Mittagstisch –  
riechen, schmecken, essen, lachen ...



## Grüner Hut GmbH

Spezialisiert auf heimische  
Garten- und Wildkräuter.

Ulrike Amann

Dipl. Kräuterpädagogin

Ergänzendes Wissen in Kneipp-  
Therapie, veganer Küche &  
Smoothies.

Kontakt:

079 403 12 83

[amann@gruenerhut.ch](mailto:amann@gruenerhut.ch)

[www.gruenerhut.ch](http://www.gruenerhut.ch)

### FEEDBACK-BOEGEN:

Ich danke ALLEN für die Feedbacks, die ehrlich und wahr  
sind. Somit folgende Aenderungen:

#### Menü:

- Weniger Teigwaren, mehr Couscous, Reis, Quinoa,  
Kartoffeln etc.
- weniger Pfefferminze
- kein Rucicola mehr im Salat
- nicht zu scharf

### Rahmenbedingungen:

- mehr Platz zum Sitzen
- Smoothies werden geschätzt
- mehr Dessert (schwierig, nur wenn keine Hauptspeise, könnte mir  
vorstellen, Suppe & Dessert)
- mehr Pflanzenkunde, Info was im Essen ist
- Menü wird publiziert (KUS-Info-Tafel und Beta)

## Umsetzung:

- Aenderung: jetzt DIENSTAG
- jeweils Menü um 12.10 Uhr und 13.00 Uhr (frisch  
gekocht)
- Preis CHF 55.- für 5x als Bon, Einzel CHF 12.--
- Freunde am Tisch: geht nur am Ende vom Tisch, wo  
nicht gedeckt ist. Konzept ist, alle die teilnehmen, an  
einer gedeckten Tafel



Kantonsschule Uster