

# Unser Kindergottesdienst- Tag- Koch-Buch



1.	Allgemeines .....	2
2.	Küchen & Einrichtung .....	2
3.	Ablauf.....	2
4.	Für die kleine Pause .....	3
5.	Zum Mittagessen .....	3
7.	Getränke .....	3
8.	Erstattung der Auslagen.....	3
9.	Und nicht zu vergessen.....	3
10.	Das lieben die Kinder - bewährte Gerichte .....	4
11.	Rezepte bisheriger Köchinnen und Köche .....	4
12.	Das ist eher schwierig .....	4
13.	Rezepte im Internet .....	4
14.	Unser Kochbuch wächst.....	4

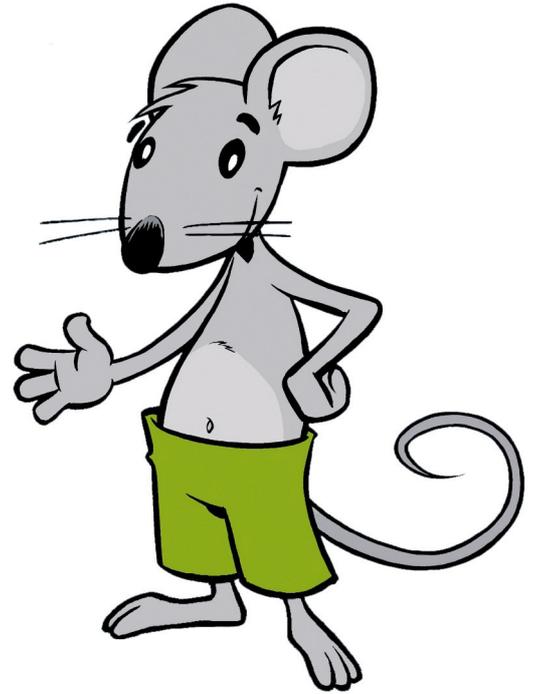


Evangelische Kirchengemeinden Heftrich und Bermbach  
Neugasse 6 | 65510 Idstein-Heftrich

[www.bermbach-evangelisch.de](http://www.bermbach-evangelisch.de) | [www.heftrich-evangelisch.de](http://www.heftrich-evangelisch.de)

# Unser Kindergottesdienst-Tag-Kochbuch

---



## 1. Allgemeines

- An einem Kindergottesdienst-Tag nehmen ca. 20-30 Kinder teil. Dazu kommen noch ca. 4 Konfis als Helfer und 4 Teamer.
- Die genaue Zahl der Teilnehmenden teilt Ihnen Pfr. Eisele am Donnerstag davor mit, sobald die Anmeldungen alle eingetroffen sind.

## 2. Küchen & Einrichtung

- Im Gemeindehaus Heftrich und im Gemeindehaus Bermbach gibt es eine Küche mit Herd mit 4 Kochplatten und einem Backofen.
- Die Küchen verfügen über eine Grundausstattung zum Kochen. So gibt es in beiden Küchen auch Einkocher, in denen man Suppen aufwärmen kann.
- Am Besten Sie sprechen vorher mit Pfr. Eisele ab, was Sie benötigen.

## 3. Ablauf

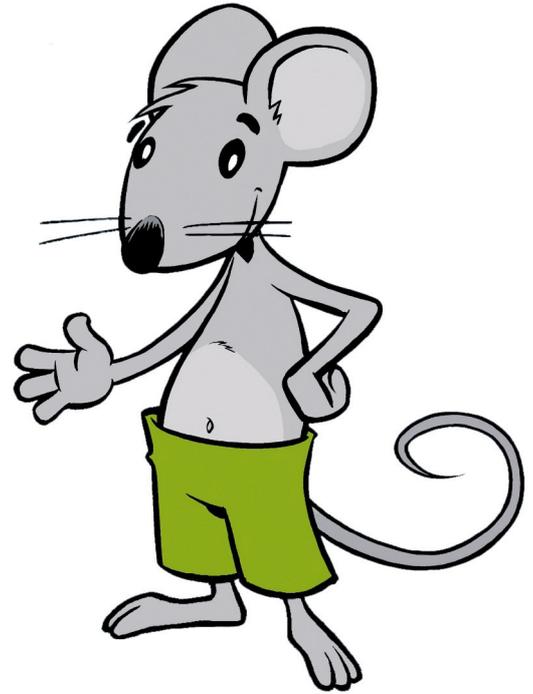
- Idealerweise kommen Sie bereits um 12 Uhr ins Gemeindehaus. Denn um 12 Uhr endet die Gruppenphase des Kindergottesdienstes, damit die Kinder nochmals nach draußen können.
- Von 12 Uhr bis 12.15 Uhr stellen wir die Tische und Stühle im Gemeindehaus auf. Dabei helfen die Konfis und das Team. Auf die Tische werden nur Besteck und Getränkebecher gestellt. Die Teller bleiben auf dem Tischwagen.
- Mittagessen ist immer für 12.15 Uhr eingeplant. Wir beginnen mit einem gemeinsamen Tischgebet.
- Danach verteilen wir das Essen an die Kinder.
- Die Kinder essen bis ca. 12.45 Uhr.
- Dann wird aufgeräumt (Teller/Besteck kommen in die Küche, dort gibt es auch eine Spülmaschine, Tische und Stühle werden zusammengeräumt.)
- In der Küche gibt es einen kleinen Knopf unter der Spüle, mit der man das Heißwasser anschalten kann. Nach dem Drücken dauert es ca. 5 Minuten und das Wasser ist heiß.
- Gegen 13.00 Uhr beginnt der Abschlussteil des Kindergottesdienstes und dauert bis ca. 13.20 Uhr.
- Sobald alle Kinder abgeholt sind, werden die letzten Dinge (Materialkisten etc.) zusammengepackt und verstaut.
- Gegen 13.30 Uhr kommt die Hausmeisterin/Küsterin, um die Räume durchzukehren und durchzuwischen.

## Unser Kindergottesdienst-Tag-Kochbuch

---

### 4. Für die kleine Pause

- Gegen 10.30 Uhr machen wir eine kurze Pause, in der die Kinder etwas trinken und essen und sich im Freien erfrischen können.
- Je nach Jahreszeit sind für die kleine Pause Früchte z.B. geschnittene Äpfel, Trauben, Bananen, Mandarinen prima.
- Salzstangen, Fischli oder ähnliches kommen gut an.
- Bitte keine Chips oder Schokolade.
- **Wenn Sie auch etwas für die kleine Pause besorgen können und bereits am Morgen gegen 9.30 Uhr bringen können, sagen Sie uns Bescheid. Das würde uns entlasten.** Sonst besorgen wir das selber.



### 5. Zum Mittagessen

- Es gibt immer Kinder, die Nudeln lieber ohne Sauce essen, andere mögen kein Fleisch. Deswegen ist es am Besten, wenn die Saucen immer extra in einem Kochtopf gebracht werden.

### 7. Getränke

- Getränke sind im Gemeindehaus vorhanden.

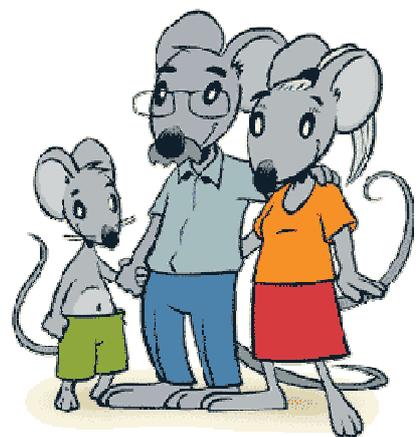
### 8. Erstattung der Auslagen

- Ihre Auslagen können wir Ihnen gerne erstatten. Geben Sie uns dazu einfach die Quittung und Ihre Kontoverbindung.

### 9. Und nicht zu vergessen

#### EIN RIESEN-DANKESCHÖN!

Die Kinder und Teamer des Kindergottesdienst-Tages danken Ihnen schon jetzt sehr herzlich für Ihre Bereitschaft für uns zu kochen und damit überhaupt erst dieses wichtige Angebot in unserer Gemeinde möglich zu machen!!



## Unser Kindergottesdienst-Tag-Kochbuch

---



### 10. Das lieben die Kinder - bewährte Gerichte

- Kartoffelsuppe wird gerne von den Kindern gegessen.
- Spaghetti mit Tomatensauce ist der Renner bei den Kindern.
- Kürbissuppe ist gut angekommen.
- Rohkosten (Paprika, Karotten, Salatgurke, Kohlrabi) - aber nicht zuviel.
- Kartoffeln mit Kräuterquark
- Käsespätzle
- Nudelauflauf
- Hühnerfrikassee
- Pizza

### 11. Rezepte bisheriger Köchinnen und Köche\*

- **Ofenkartoffeln**  
für 32 Personen: 4 kg festkochende Kartoffeln, 4 Zweige Rosmarin, Olivenöl, Meersalz
- **Kartoffelauflauf**  
für 35 Personen: 6 kg Kartoffeln, 2,5 kg Hackfleisch, 0,5 kg Zwiebeln, 1 l pürierte Tomaten, ½ kg Karotten, Öl, Salz, Pfeffer, 2 l Wasser  
Hackfleisch anbraten, Zwiebeln klein hacken und dazugeben, Karotten und Kartoffeln klein schneiden und mit Hackfleisch mischen, Wasser dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, ca. ½ Stunde kochen lassen bis alles weich ist, pürierte Tomaten dazugeben und mischen, ruhen lassen bis das Wasser eingezogen ist.
- **Erbsensuppe**  
8 Dosen Erbsen (a 400g), ½ kg Karotten, 1 Gemüsezwiebel, 1 kg Kartoffeln, 30 Würstchen, 4 Baguette.

\* Die Mengenangaben haben wir von den bisherigen Köchen erhalten, sie sind aber nicht von uns geprüft.

### 12. Das ist eher schwierig

- Pommes und Chicken Wings oder ähnliches - für eine so große Zahl an Kindern alles gleichzeitig fertig zu bekommen, ist praktisch unmöglich.

### 13. Rezepte im Internet

- Unter [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de) findet man viele - auch einfache - Rezepte. Das Gute daran, dort kann man die Mengen je nach Zahl der Kinder schnell neu ausrechnen lassen.

### 14. Unser Kochbuch wächst

- Wenn Sie gekocht haben, dann geben Sie bitte Ihre Rezept und die Menge der Zutaten an uns oder schicken Sie sie uns per Mail an [markus.eisele@ekhn.de](mailto:markus.eisele@ekhn.de). Dann nehmen wir dieses Rezept in dieses Kochbuch auf und künftige Köchinnen und Köche können sich daran orientieren. Danke!