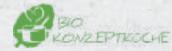


Bei Nadine Gleitze und ihrer BIOKONZEPTKÜCHE

PASSEND ZUR WEIHNACHTSZEIT, VEGANE PRALINEN UND SÜBE VEEINIGKEITEN IN DIVERSEN SORTEN

Krokant
Espresso
Kakao
Amaranth
Weihnachtliches Gewürz
Kokos
Lebkuchen
... und noch vieles mehr



Nadine Gleitze

Fachfrau für Bio-Gourmet-Ernährung

achtsam - nachhaltig - saisonal - regional - gesünder - cleverer

Mein aktuelles Angebot für Euch

Kochkurse

Für Kinder, Jugendliche und Erwachsene. Bei euch zu Hause, bei mir zu Hause, in der Kita und in der Schule.

Catering

Catering bis 100 Personen, Buffet für Veranstaltungen, Feste, Geburtstage, Hochzeiten usw. Ich koche auch gerne bei euch zu Hause und verwöhne Euch oder zu zweit oder die ganze Familie bei einem 3-5 Gänge Menü

Individuelle Ernährungs- und Lebensberatung

Bewusst und achtsam einkaufen, kochen und leben. Wir erarbeiten dein ganz persönliches Konzept dazu.

Workshops

Für Kindergärten und Schulen. Saisonale, regionale Rezepte und gesunde Snacks für Kinder.

Kochen mit Mama für Baby und Kleinkind

Gläschen in gesund, regional und saisonal nachkochen.

Gesunde Snacks für die ganze Familie

Wie sieht ein gesundes Frühstück aus für Kindergarten, Schule und Arbeit.

Leckeres als Zwischenmahlzeit ohne Zucker.

Zum Liefern

Vegane Pralinen in den Sorten:2,50 Euro/1 Stk*Krokant, Espresso, Kakao,7,50 Euro/3 Stk*Amaranth, weihnachtliches21,50 Euro/9 Stk*Gewürz, Kokos, Lebkuchen36,50 Euro/15 Stk*

Die Sorten können auch selbst zusammengestellt werden

Vegane Spekulatius
Vegane Haferkekse
Geschenkbox Verpackung

4,90 Euro/200g* 4,90 Euro/200g* 0,50 Euro

Marmeladen verschiedene Sorten auf Anfrage

* zzgl. Versandkosten. Die Produkte können Spuren von Allergenen enthalten.

Nadine Gleitze - Fachfrau für Bio-Gourmet-Ernährung

Mobil: 0163 322 02 99

E-Mail: info@biokonzeptkueche.de **Internet:** www.biokonzeptkueche.de



DE-ÖKO-006