

«ptAnrede»

«Vorname» «Name»

«Adresse1»

«PLZ» «Ort»

Sehr geehrte «ptAnrede» «Titel»«Name»,

beiliegend senden wir Ihnen den Einsatzplan für die **32.** Woche 2025:
Montag, 04. August 2025, bis Sonntag, 10. August 2025.

Mit freundlichen Grüßen
Barbara Apelt

Bei Erkrankungen, auftretenden Staus usw. kann es zu Abweichungen der Einsatzzeiten kommen.
Wir bitten daher um Ihr Verständnis.

Folgende Kolleg*innen im Urlaub: Damerow, Robert (Mo-Fr) / Klinner, Marianne (Mo-Fr) / Peter-Palaska - Anja Katrin (Mo-Fr) / Rogowzowa, Elena (Mo-Fr) / Schulenburg, Janina (Mo-Fr) / Weile, Babett (Mo-Fr) / Abdullah, Mariam (Mi-Fr)

Die Pfifferlinge sind da!

Für zwei Portionen
benötigst du
folgende Zutaten:

275 g Pfifferlinge
1 Bund Schnittlauch
1 Zwiebel
2 EL Öl
etwas Salz und
Pfeffer
150 ml Sahne
1 EL scharfen Senf
etwas Petersilie



So bereitest du die vegane Pfifferlingspfanne zu:

1. Zuerst musst du die Pfifferlinge gründlich putzen.
2. Schneide die Zwiebel und den Schnittlauch klein.
3. Gib die Pfifferlinge in eine Pfanne mit heißem Öl und brate sie unter Rühren circa drei bis vier Minuten an.
Anschließend kommen die Zwiebelwürfel dazu.
4. Lass alles für drei Minuten auf mittlerer Hitze braten und würze mit Salz und Pfeffer.
5. Dann kommt die Sahne dazu. Sie muss so lange einkochen, bis die Pfifferlingspfanne cremig ist.
Zum Schluss rührst du den Senf unter und bestreust alles mit der Petersilie.