

TRISKELE-Liebe²...

- ist ein Gemeinschaftsprojekt in Zusammenarbeit mit der EDEKA und dem örtlichen Partner EDEKA Ladage zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Wir als TRISKELE-Wennigsen gGmbH freuen uns, dass wir als Kooperationspartner fungieren dürfen.
- stärkt den Zusammenhalt und die Vielfalt unserer Werkstattgemeinschaft, denn durch die Zusammenarbeit mit EDEKA Ladage sind neue Tätigkeitsfelder sowie Arbeitsplätze entstanden.
- transportiert Emotionen, denn hinter dem Projekt stehen viele Menschen, die sich täglich mit Leidenschaft für Produkte einsetzen, um damit nicht mehr marktfähigen Lebensmitteln eine zweite Chance zu geben.

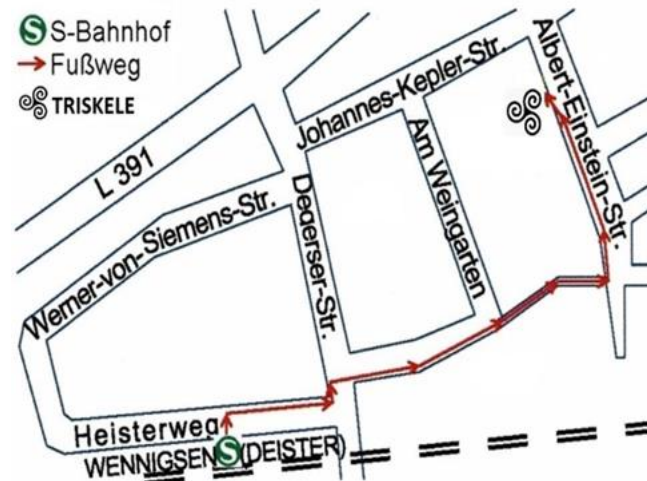


Sie erreichen uns

Adresse: Albert-Einstein-Straße 2f-h
30974 Wennigsen
Telefon: 05 103 50325-50
Fax: 05 103 50325-60
E-Mail: kontakt@triskele-wennigsen.de
Internet: www.triskele-wennigsen.de

Gute Erreichbarkeit mit der S-Bahn

Die TRISKELE-Wennigsen gGmbH befindet sich nur 700 Meter vom Bahnhof Wennigsen entfernt.



©2018 TRISKELE-Wennigsen gGmbH

TRISKELE-Liebe²

Ressourcen schonen!
Nachhaltigkeit fördern!



„Aus der Natur –
durch die Arbeit –
zur Kultur“

TRISKELE-Wennigsen gGmbH
Anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen
www.triskele-wennigsen.de

Unsere Produkte bei EDEKA



Dank EDEKA stellt die TRISKELE-Wennigsen gGmbH verschiedene Lebensmittelprodukte für Sie her. Zur Auswahl stehen Sorten von Chatneys, Ketchup, Suppen und herzhafte Brotaufstriche.



Ein passendes Rezept für Sie...

Kartoffelbratlinge

Zutaten für 4 Portionen

- 3 Zwiebeln
- 600 g gekochte Kartoffeln
- 2 EL Dinkelmehl
- 1 Ei
- 1 TL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 3 EL Rapsöl

Zubereitungsschritte

1. Zwiebeln schälen und grob raspeln. Kartoffeln pellen und ebenfalls grob raspeln. Beides mit Mehl, Ei und Stärke vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
2. Kartoffel-Zwiebel-Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech 1 cm dick verteilen und mit einem runden Ausstecher (5 cm Durchmesser) Kreise ausstechen.
3. In einer Pfanne Öl erhitzen und Kartoffel-Zwiebel-Kreise darin von jeder Seite goldbraun braten. Herausnehmen und sofort servieren.

Serviervorschlag

Unsere Chutneys und unser Ketchup ergänzen dieses und andere Gerichte perfekt als Sauce zum Dippen der Bratlinge oder zum Gemüse. Außerdem passen sie genauso gut zu Fisch- oder Fleischgerichten so wie zum Grillen oder als Dressing für Salate.

Grüße aus der TRISKELE



„Ich finde die Arbeit echt super!“
Rebecca



„Das macht mir richtig Spaß!“
Annika

