






# Wochenplan vom 30.03 bis 03.04.2020 (KW14)

**Klasse: 3b**

Tag 	Aufgaben 	Erledigt 	Unterschrift der Eltern
<b>Montag,</b> 30.03	<b>D</b>	Rechtschreibeinträge (im Merkheft) lernen!	
	<b>E</b>	Alle Aufgaben der letzten zwei Wochen, welche noch nicht fertig geworden sind, bitte jetzt fertig machen! 😊	
	<b>M</b>	AH: S. 31, Nr. 1c + Einmaleins üben!	
	<b>M</b>	AH: S. 31, Nr. 1d + Einmaleins üben!	
<b>Rezept 1 (BROTGESICHTER) kochen!</b>			
<b>Dienstag,</b> 31.03	<b>D</b>	Rechtschreibeinträge (im Merkheft) lernen!	
	<b>D</b>	Rechtschreibeinträge (im Merkheft) lernen!	
	<b>E</b>	Alle Aufgaben der letzten zwei Wochen, welche noch nicht fertig geworden sind, bitte jetzt fertig machen! 😊	
	<b>M</b>	AH: S. 31, Nr. 2 + Einmaleins üben!	
<b>Rezept 2 (KNABBERGEMÜSE) kochen!</b>			
<b>Mittwoch,</b> 01.04	<b>D</b>	Rechtschreibeinträge (im Merkheft) lernen!	
	<b>D</b>	Rechtschreibeinträge (im Merkheft) lernen!	
	<b>M</b>	AH: S. 31, Nr. 3a + Einmaleins üben!	
<b>Rezept 3 (OBSTSALAT) kochen!</b>			
<b>Donnerstag,</b> 02.04	<b>D</b>	Rechtschreibeinträge (im Merkheft) lernen!	
	<b>M</b>	AH: S. 31, Nr. 3b + Einmaleins üben!	
	<b>SU</b>	„Brücken“ lernen!	
	<b>SU</b>	„Brücken“ lernen!	
<b>Rezept 4 (NUDELSALAT) kochen!</b>			
<b>Freitag,</b> 03.04	<b>D</b>	Rechtschreibeinträge (im Merkheft) lernen!	
	<b>M</b>	AH: S. 31, Nr. 3c+d + Einmaleins üben!	
	<b>SU</b>	„Brücken“ lernen!	
<b>Kochpause! 😊</b>			
 <b>Wochenende</b> 			

Die Aufgaben werden nach den Osterferien kontrolliert - die Inhalte werden schriftlich abgefragt!

**Rezept 1:**  
**BROTGESICHTER**

**Zutaten:**

- 4 Scheiben Vollkornbrot
- Frischkäse
- 1 Möhre
- 1 Paprika
- 1 Salatgurke
- Schnittlauch

**Zubereitung:**

- Das Gemüse waschen und in Streifen oder Scheiben schneiden.
- Die Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen.
- Aus dem geschnittenen Gemüse Gesichter aufs Brot legen.
- Für die Haare den Schnittlauch mit der Schere in kleine Stücke schneiden.
- Die Brotgesichter auf einem großen Teller anrichten.

Guten Appetit! 😊

## Rezept 2:

# KNABBERGEMÜSE

### Zutaten:

- 1 Tomate
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Schuss Balsamicoessig
- 60 g Mozzarella
- 1 Bund Basilikum
- 2 Oliven
- Holzstäbchen

### Zubereitung:

- Die Tomate waschen und den Strunk entfernen.
- Die Tomate in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig würzen.
- Den Mozzarella in Scheiben schneiden und zusammen mit den Tomatenscheiben abwechselnd zu einem Turm zusammensetzen.
- Jeweils ein Basilikumblatt und eine Olive auf ein Holzstäbchen stecken, damit das Türmchen so fixiert werden kann.

Guten Appetit! 😊

**Rezept 3:**  
**O B S T S A L A T**

**Zutaten:**

- 500 g Erdbeeren
- 4 Bananen
- 500 g Äpfel
- 500 g Weintrauben
- 500 g Ananas
- 1 Zitrone
- 0,5 l Orangensaft
- 3 EL Heidelbeeren
- 1 Pfirsich

**Zubereitung:**

- Zuerst das Obst waschen.
- Bananen und Ananas schälen, Äpfel und Pfirsich entkernen.
- Das gesamte Obst (auch die Erdbeeren und Weintrauben) klein schneiden und in eine Schüssel geben.
- Die Heidelbeeren ebenfalls hinzufügen.
- Danach das Obst mit der Zitrone beträufeln, damit es nicht so schnell braun wird.
- Anschließend Orangensaft darüber gießen und vorsichtig umrühren.

Guten Appetit! 😊

**Rezept 4:**  
**NUDELSALAT**

**Zutaten:**

- 300 g Nudeln
- 1 Gurke
- 2 Paprika
- 100 g (kleine) Tomaten
- 120 g Käse (Gauda)
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 3 EL Balsamicoessig
- 4 EL Olivenöl

**Zubereitung:**

- Zuerst die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen.
- Danach die Nudeln in eine Schüssel geben.
- Paprika, Gurke und Tomaten waschen und klein schneiden.
- Das Gemüse zu den Nudeln geben.
- Den Käse ebenfalls in kleine Stücke schneiden und untermengen.
- Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrichten.
- Das Dressing in die Schüssel geben.

Guten Appetit! 😊