



Mein Halloween-Snack-Baukasten

Zwei bis vier Rezeptideen auswählen und ein stimmiges Buffet zusammenstellen

DATUM	ANZAHL KINDER	ANZAHL ERWACHSENE	BEI UNSEREN GÄSTEN BEACHTEN

Wählt nur zwei bis vier Ideen aus. Die Rezepte kommen ohne zusätzlich verwendeten klassischen Haushaltszucker aus; Obst, Saft, Datteln und Beeren enthalten von Natur aus Zucker.

01 · UNSERE REZEPTAUSWAHL

Warm und herzhaft

☐ **Mini-Kürbis-Pizza**
warm servieren · vorbereitbar

☐ **Mumien-Toasts**
warm · frisch backen

Kalt und herzhaft

☐ **Käse-Hexenbesen**
gekühlt · frisch zusammenbauen

☐ **Gemüse-Finger**
frisch zubereiten

☐ **Tomaten-Mozzarella-Augäpfel**
gekühlt aufbewahren

Fruchtig und süß

☐ **Bananen-Gespenster**
frisch zubereiten

☐ **Blutorangen-Gelee**
am Vortag · gekühlt

☐ **Hafer-Monster-Bällchen**
am Vortag · gekühlt

☐ **Apfelgebisse**
frisch zubereiten

Getränk

☐ **Halloween-Bowle**
kalt stellen · zuletzt fertigstellen

02 · UNSER SCHNELLER BUFFET-CHECK

☐ **Etwas Herzhaftes**
Eine warme oder kalte Idee

☐ **Ein Getränk**
Bowle oder ein anderes Getränk

☐ **Etwas Fruchtiges oder Süßes**
Eine Idee mit Obst oder Beeren

☐ **Optional eine weitere Idee**
Nur wenn Zeit und Gästezahl passen





Vorratscheck und Einkauf

Vorhandene Zutaten sichtbar machen und nur fehlende Dinge notieren

☑☑ Tragt pro Bereich zuerst ein, was bereits vorhanden ist. In die Einkaufsspalte kommen nur die fehlenden Zutaten und die benötigte Menge.

01 · WAS IST SCHON DA - UND WAS FEHLT?

Bereich	Bereits vorhanden	Noch einkaufen	Menge
 Obst und Gemüse			
 Kühlregal			
 Brot, Toast und Teig			
 Vorrats-schrank			
 Getränke			
 Deko und Servieren			
 Eigene Ergänzung			

02 · DAS DÜRFEN WIR NICHT VERGESSEN



Mein Halloween-Zeitplan

Konkrete Vorbereitungshilfen mit Platz für euren persönlichen Ablauf

BUFFET FERTIG UM

VORBEREITUNG BEGINNT

BUFFETPLATZ

Am Vortag möglich

☐ Blutorangen-Gelee zubereiten

☐ Hafer-Monster-Bällchen vorbereiten

☐ Einkauf abschließen

☐ Geschirr und Platten bereitlegen

☐ Kühlplatz prüfen

Am Halloween-Tag

☐ Zutaten vorsortieren

☐ Gemüse waschen und vorbereiten

☐ Getränke kalt stellen

☐ Buffetplatz aufbauen

☐ Eigene Aufgabe ergänzen

Kurz vor dem Servieren

☐ Obstsnacks frisch gestalten

☐ Warme Snacks backen

☐ Gekühlte Snacks anrichten

☐ Bowle fertigstellen

☐ Buffet kurz kontrollieren

01 · UNSERE PERSÖNLICHE REIHENFOLGE

Uhrzeit	Aufgabe	Wer übernimmt sie?	Erledigt
			☐
			☐
			☐
			☐
			☐

Das können die Kinder übernehmen

Hier hilft ein Erwachsener

02 · SICHERHEITSCHECK

☐ Runde Zutaten passend zerkleinern.

☐ Harte Rohkost an Alter und Kauvermögen anpassen.

☐ Bei jüngeren Kindern Spieße und Holzstiele vermeiden.

☐ Harte Deko und ganze Nüsse vermeiden.

☐ Warme Snacks ausreichend abkühlen lassen.

☐ Kühlpflichtige Zutaten möglichst lange kühl halten.

☐ Vorgaben von Kita, Schule oder Feierort prüfen.



Buffetkärtchen für euren Tisch

Zehn fertige Rezeptschilder und zwei freie Karten für eigene Ideen



An den gestrichelten Linien ausschneiden. Die Karten können flach hingelegt oder an kleine Aufsteller gelehnt werden.

WARM UND HERZHAFT



Mini-Kürbis-Pizza

nur1blog.de

WARM UND HERZHAFT



Mumien-Toasts

nur1blog.de

KALT UND HERZHAFT



Käse-Hexenbesen

nur1blog.de

KALT UND HERZHAFT



Gemüse-Finger

nur1blog.de

KALT UND HERZHAFT



Tomaten-Mozzarella-Augäpfel

nur1blog.de

FRUCHTIG UND SÜSS



Bananen-Gespenster

nur1blog.de

FRUCHTIG UND SÜSS



Blutorangen-Gelee

nur1blog.de

FRUCHTIG UND SÜSS



Hafer-Monster-Bällchen

nur1blog.de

FRUCHTIG UND SÜSS



Apfelgebisse

nur1blog.de

GETRÄNK



Halloween-Bowle

nur1blog.de

SELBST ERGÄNZEN



Eigene Idee

SELBST ERGÄNZEN



Eigene Idee
