

Liebe Kuchenbäckerinnen,

zunächst möchten wir euch bereits jetzt von Herzen für eure tatkräftige Unterstützung und eure leckeren Kuchenspenden für das bevorstehende Feuerwehrjubiläum danken.

Damit an den Festtagen alles reibungslos abläuft, haben wir euch hier die wichtigsten organisatorischen Hinweise zusammengestellt:



Was darf ich für Kuchen bringen?:

Es dürfen Kuchen (Obstkuchen, Rührkuchen, Käsekuchen), Torten mit Sahne- oder Cremefüllung und Schmalzgebäck gespendet werden. Wichtig ist jedoch, dass kein Kuchen mit rohen Eiern abgegeben werden darf.

Kuchenschachteln:

Wir stellen euch kostenlose Kuchenschachteln und Tortenunterlagen zur Verfügung.

Anlieferung der Kuchen:

Bitte bringt eure Kuchen/Torten am jeweiligen Veranstaltungstag eine Stunde vor Festbeginn ins Festzelt. Bei der Anlieferung bitte auf ausreichende Kühlung (Kühltasche, Kühlakku etc.) achten.

Kennzeichnung/Beschriftung (siehe zweite Rückseite dieses Schreibens):

Bitte die Kuchenbezeichnung gut leserlich außen auf die Seitenwand der Kuchenschachtel und auf das beigefügte Kuchenschild schreiben. Auf der Rückseite des Schildes bitte ggf. ankreuzen, wenn Nüsse, Alkohol bzw. welche Frucht verarbeitet wurde! Das hilft uns sehr bei der Auskunft gegenüber unseren Gästen.

Zutatenliste:

Wir bitten euch die Rückseite dieses Informationsschreiben auszufüllen. Den ausgefüllten Zettel in die Klarsichtfolie packen und zusammen mit der Kuchenschachtel und dem Kuchenschild abgeben.

Dankeschön:

Als kleines Dankeschön erhält jede Kuchenspenderin einen **Gutschein für Kaffee und Kuchen**, den ihr an einem beliebigen Veranstaltungstag gerne einlösen könnt.

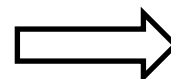
Solltet ihr noch Fragen haben oder etwas unklar sein, könnt ihr euch jederzeit gerne bei uns melden.

Katharina Tauber Tel. 1 39 91
Sieglinde Zehetmair Tel. 1 41 88

Handy: 0178/ 690 78 76
Handy: 0173/ 878 40 37

Wir freuen uns auf ein gelungenes Fest mit euch!

Herzliche Grüße
Eure Geislinger Feuerwehr



Ich, _____ bringe für
(Vorname, Nachname)

- Donnerstag, 04.06.2026 ab 14:30 Uhr
- Samstag, 06.06.2026 ab 11:30 Uhr
- Sonntag, 07.06.2026 ab 7:00 Uhr

folgenden Kuchen/Torte/Gebäck vorbei:

(Kuchenbezeichnung)

Zutatenliste:

Folgende Zutaten sind im Kuchen/Torte/Gebäck enthalten:

(zutreffendes bitte ankreuzen ggf. ergänzen)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Mehl (Roggen-, Weizen-, Dinkel etc.) | <input type="checkbox"/> Backpulver |
| <input type="checkbox"/> Margarine/Butter/Öl | <input type="checkbox"/> Kokosraspeln |
| <input type="checkbox"/> Puderzucker/Zucker | <input type="checkbox"/> Schokolade |
| <input type="checkbox"/> Alkohol | <input type="checkbox"/> Sahne |
| <input type="checkbox"/> Gelatine | <input type="checkbox"/> Hefe/Trockenhefe |
| | <input type="checkbox"/> Quark |
| | <input type="checkbox"/> Rosinen |
| | <input type="checkbox"/> Joghurt |
| | <input type="checkbox"/> Milch |

Schalenfrüchte:

- | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Haselnüsse | <input type="checkbox"/> Walnüsse | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input type="checkbox"/> Mandeln |
| <input type="checkbox"/> Pistazie | <input type="checkbox"/> Cashew | | |

Sonstige Zutaten:

Infos zum Einpacken und Beschriftung:



Schachteldeckel als Unterlage mit Tortenunterlage



Beschriftete Schachtel als „Tortenhaube“



Kuchenschild bitte ausfüllen/ankreuzen und in die Klarsichtfolie legen