

Packliste San-Material

Bei der Wilden Wiese ist die Arztpraxis für euch und eure Gruppenkinder da. Darüberhinaus dürft ihr auch selbst eure Erste Hilfe Kenntnisse anwenden. Bringt daher bitte eine Erste Hilfe Tasche mit um kleinere Wunden oder Verletzungen selber zu versorgen. Hier ist eine Packliste mit Empfehlungen für eine optimale Ausstattung einer solchen Tasche:

			✓
2	Kälte-Sofort-Kompresse	15 x 17 cm, 270 g	
1	Splitterpinzette	11cm, nach Feilchenfeld	
1	Wundschnellverband	Sortiment je 3 Abschnitte 10cm x 4cm, 6cm, 8cm	
5	Mullkompressen 10 x 10 cm		
5	Verbandpäckchen	DIN 13151 - K	
5	Verbandpäckchen	DIN 13151 - M	
1	Verbandtuch	DIN 13152 - A	
1	Verbandtuch	DIN 13152 - BR	
2	Dreiecktuch	DIN 13168 - D	
1	Heftpflaster	1,25cm x 5m, mit Schutzring, DIN 13109	
5	Fixierbinde	8cm x 4m nach DIN 61634, staubgeschützt verpackt	
5	Fixierbinde	4cm x 4m nach DIN 61634, staubgeschützt verpackt	
2	Rettungsdecken	Gold/Silber ca. 210cm x 160 cm	
6	Einmalhandschuhe	DIN EN 455 groß, staubgeschützt verpackt	
6	Einmalhandschuhe	DIN EN 455 klein, staubgeschützt verpackt	
1	Händedesinfektion	100ml	
1	Verband- / Kleiderschere	DIN 58279-B190	
1	Diagnostikleuchte	mit Batterien	
4	Brechbeutel	Natronpapier 23x12x8cm, mit Schnellverschluss	
1	Digitales Fieberthermometer	mit Signalton	
20	Schutzhüllen	für digitales Fieberthermometer	
1	Octenisept	Wunddesinfektionsmittel 50ml	
1	Fenistil Gel		

Bei gebrauch:
 Einverständnis
 der Eltern
 zur Nutzung
 muss vorliegen!

Zum Beispiel zu beziehen über die Firma Fleischhacker
 Art.-Nr.: 7115109 gefüllter Rucksack (199,00)

Packliste Verpflegung

Auf der Wilden Wiese werdet ihr die Gelegenheit haben, selbst für euch und eure Gruppen zu kochen. Ihr benötigt für eure Verpflegung nicht viel eigenes Material; Töpfe und Pfannen werden wir zentral zur Verfügung stellen. Eine Materialliste mit den Dingen, die ihr mitbringen solltet, haben wir euch zusammen gestellt:

Was?	Anzahl?	✓
Trinkflaschen und Brotdosen	für jeden Teilnehmer	
Teller auch für Suppen geeignet	für jeden Teilnehmer	
Becher/Tassen	für jeden Teilnehmer	
Besteck	für jeden Teilnehmer	
Schälmesser / scharfe Messer zum Vorbereiten	für die Gruppe	
Aufbewahrungbehälter für Restlebensmittel (z.B. Tupperdosen)	für die Gruppe	
Thermoskannen / kleine Drinktainer zum Getränke holen	für die Gruppe	
Karaffen oder Drinktainer für Wasser etc.	für die Gruppe	
kleines Gewürzsoriment fürs Frühstück / Brotzeit	für die Gruppe	
Brettchen für Tomaten / Gurken etc. bei den kalten Mahlzeiten	für die Gruppe	
Jutebeutel zum Transport Brot und Brötchen zum Frühstück und der Lunchpakete	für die Gruppe	
Geschirrtücher	Für die Gruppe	

Menüliste Wilde Wiese 2019 der Malteser Jugend

	Normalkost	Vegetarische Kost / Allergen
M1	Spaghetti ^{a,c} Bolognese ^{1,a,1} mit Grana Padano ^f	Spaghetti ^{a,c} mit Fleischtomatensauce ^{1,a,1} mit Basilikum
M2	Schnitzel ^{a,c} mit Blumenkohl ^l und Kartoffeln	Sellerieschnitzel ^{a,c} mit Blumenkohl ^l und Kartoffeln
M3	Gemüse Eintopf ^{5,1}	Gemüse Eintopf ^{5,1}
M4	Kartoffelsuppe ^{2,a,1} mit deftiger Einlage ^{2,5}	Kartoffelsuppe ^{2,a,1} mit Pinienkernen
M5	Chili con Carne ^{1,a,1} mit Baguette ^{2,8,a,c,f}	Chili sin Carne ^{1,a,1} mit Baguette ^{2,8,a,c,f}
M6	Fischschnitte ^{2,a,c} mit Curry-Gemüsereis ² dazu hausgemachte Remoulade ²	Curry-Gemüsereis ² mit Ei ^c dazu hausgemachte Remoulade ²
M7	Hähnchenbrust mit Champignon-Rahm-Soße ^{a,f,1} und Schwäbischen Spätzle ^{1,a,c}	Kräuter-Pilzpfanne ^{2,a,f,1} mit Schwäbischen Spätzle ^{1,a,c}
M8	Pfannengyros ^{2,3,1} mit Krautsalat und Tzatziki ^{1,2,a,f,1} dazu Pita-Brot ^{a,c,1}	Pfannengemüse ^{2,1} mit Krautsalat und Tzatziki ^{1,2,a,f,1} dazu Pita-Brot ^{a,c,1}
M9	Original Thüringer Rostbratwurst ^{2,1} mit Sauerkraut ^{1,5,a,1} dazu Kartoffelpüree ^{2,a,f,1}	Gemüsebratling ^{2,a,c,1} mit Sauerkraut ^{1,5,a,1} und Kartoffelpüree ^{2,a,f,1}
M10	Wurstgulasch ^{1,5,a,i,1} mit Vollkornspirelli ^{a,c}	Brokkoli-Creme-Soße ^{2,a,f,1} mit Vollkornspirelli ^{a,c}
M11	Schweinesteak mit Sommergemüse ^l und Salzkartoffeln	Grillkäse ^{f,1} mit Sommergemüse ^l und Salzkartoffeln
M12	Milchreis ^f mit heißen Früchten ^{8,a} dazu Zucker und Zimt	Milchreis ^f mit heißen Früchten ^{8,a} dazu Zucker und Zimt

Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.

Zutaten zur Herstellung von Salaten (Blattsalat, Tomate, Gurke etc.) sowie Obst und Gemüse stehen jederzeit für die Menüs zur Verfügung.

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff	2) mit Konservierungsstoff	3) mit Antioxidationsmittel	4) geschwefelt
5) mit Geschmacksverstärker	6) geschwärzt	7) mit Phosphat	8) mit Süßungsmittel

Allergene

a) Weizen	d) Fische	g) Pistazie	j) Sesamsamen
b) Krebstiere	e) Erdnüsse	h) Haselnüsse	k) Weichtiere
c) Eier	f) Milch / Laktose	i) Senf	l) Sellerie