Hallo liebe Gruppenleitungen und Spracher*innen,

technische Probleme haben die **Buchung für Hajks und Essen** leider verzögert – aber jetzt läuft alles: **Ihr könnt ab sofort beides im Lama eintragen.**

Bitte besprecht die Auswahl mit euren TN bzw. eurer Kochgruppe und tragt alles zeitnah ein. Die wichtigsten Infos findet ihr wie immer hier zusammengefasst:

🥾 Hajkauswahl – Jetzt Gruppen eintragen!

Falls ihr noch nicht dazu gekommen seid: Sprecht in euren Gruppenstunden über die beiden Hajkrouten und bildet passende Gruppen.

Es gibt:

- zwei Routen: eine kürzere (26 km) & eine längere für R/R (ab 30 km)
- vier mögliche Starttage pro Route
- Übernachtung mit gestelltem Material & Verpflegung

🔍 **Übersicht (ohne Login)**: lama.vcp.de/solala/program/workshops

🖋️ **Eintragung durch Gruppenleitung** direkt in Lama. Anleitung unter vcp-westfalen.de/solala/hajks

🍽️ Essensauswahl – gemeinsam als Kochgruppe entscheiden!

Eure Kochgruppe wählt **gemeinsam** für jeden Tag ein Gericht aus. Die Lebensmittel bekommt ihr dann über unser Kistensystem auf dem Platz.

Essensplan:

🗓️ Tag	🍛 Gericht 1	🥦 Gericht 2
16.08.	Kartoffeleintopf mit Würstchen	Linsensuppe (V)
17.08.	Nudeln mit Tomatensoße (V)	Reispfanne (V)
18.08.	Offener Kochtopf!	Offener Kochtopf!
19.08.	Chili sin Carne (V)	Nudeln mit Gemüse (V)
20.08.	Gemüse-Curry mit Reis (V)	Couscous
21.08.	Gnocchi Pfanne (V)	Schupfnudeln mit Speck

🗓️ Tag	🧆 Gericht 1	🥦 Gericht 2
22.08.	Käsespätzle	Linseneintopf (V)
23.08.	Carbonara (mit Speck)	Djuvec Reis (V)
24.08.	Kartoffel-Gulasch (V)	Ratatouille mit Brot (V)

🖌️ **Auswahl erfolgt in Lama** durch eine Gruppenleitung für eure Kochgruppe.

👥 Wer zu welcher Kochgruppe gehört, seht ihr in Lama unter „Stamm > Kochgruppe“.

📘 Anleitung zur Auswahl: vcp-westfalen.de/solala/verpflegung

PS: Wählt ihr nichts, erhaltet ihr Gericht 1. V bedeutet vegan.

🧆 Besonderheit am 18.08.: Offener Kochtopf

Am 18.08. gibt es kein festes Gericht, sondern einen **Offenen Kochtopf** – so wie ihr es vielleicht von AG Nord Lagern kennt:

- **Grillgut (inkl. vegetarisch/vegan)** wird von uns zentral bereitgestellt.
- **Ihr sorgt für passende Beilagen** in eurer Kochgruppe – z.B. Salate, Brot, Grillgemüse, Dips etc.
- Plant dabei für **ca. 25–30 Personen pro Kochgruppe**.

💸 Die Kosten für eure Beilagen könnt ihr über das SoLaLa abrechnen. Bringt eure Belege mit und gebt sie bei Joran ab.

Noch Fragen? 🤯
Alle Informationen findet ihr auch auf der SoLaLa-Webseite vcp-westfalen.de/solala. Zudem erreicht ihr das Team unter solala@vcp-westfalen.de.

Wir freuen uns auf dich und deine Gruppe,
Benian, Birte, Joran, Lasse, Linus, Marius, Nico, Verena