

JUGENDCLUB "EISKELLER"

Güstrower Strasse 58, 19292 Krakow am See, Tel. 038457 22266

täglich: Billard, Darts, Tischtennis, Tischfußball, Gesellschaftsspiele, Videospiele,
Computerkabinett, Internetsurfen

April

Tag	Datum	Öffnungszeiten	Angebot	
Dienstag	04.04.	13.00 – 20.00	Kreativnachmittag	<i>Osterdekoration – alles was man so zu Ostern braucht!</i> (3D-Karten, Osterkerzen u.v.m.)
Mittwoch	05.04.	13.00 – 20.00	Kreativnachmittag	
Donnerstag	06.04.	13.00 – 20.00	Kreativnachmittag	OSTEREIER- FÄRBEREI ab 15.00 Uhr! Aushang beachten!
Freitag	07.04.	geschlossen	Feiertag	Karfreitag
Dienstag	11.04.	13.00 – 20.00	Spiele – Nachmittag <i>ohne Wii, PC & Handy</i>	wisst ihr eigentlich welche Spiele alle im Club vorhanden sind? Lasst uns auf Entdeckungs- und Probiertour gehen!
Mittwoch	12.04.	13.00 – 20.00	Kreativnachmittag <i>Wandschmuck</i>	aus alten CD's/DVD's lassen sich viele dekorative Dinge erstellen
Donnerstag	13.04.	15.00 – 20.00	Gitarrenunterricht	16.00 Uhr Anfänger 17.00 Uhr Fortgeschrittene
Freitag	14.04.	15.00 – 21.00	„Gesundes Kochen“ ab 17.00 Uhr	wir schnippeln und kochen gemeinsam was leckeres ... <i>Welches Gericht? Siehe „Schwarzes Brett“ im Club!</i>
Dienstag	18.04.	15.00 – 20.00	Alles kann, nichts muss	einfach das, worauf ihr Lust habt!
Mittwoch	19.04.	15.00 – 20.00	Kreativnachmittag	mit verschiedenen Materialien (Ton & Fimo) modellieren
Donnerstag	20.04.	15.00 – 20.00	Gitarrenunterricht	16.00 Uhr Anfänger 17.00 Uhr Fortgeschrittene
Freitag	21.04.	15.00 – 21.00	Süßer Nachmittag	Waffeln und „Tassen-Kuchen“ backen – wird garantiert lecker!
Dienstag	25.04.	15.00 – 20.00	Sing-Stimme?	Du hast eine Stimme! Aber du traust dich nicht zu singen? Lass es uns gemeinsam probieren!
Mittwoch	26.04.	15.00 – 20.00	Kreativnachmittag <i>„Marionetten“</i>	wir bauen uns eine ganz einfache Tier-Marionette und lassen sie tanzen
Donnerstag	27.04.	15.00 – 20.00	Gitarrenunterricht	16.00 Uhr Anfänger 17.00 Uhr Fortgeschrittene
Freitag	28.04.	15.00 – 21.00	Kochabend! es wird Zeit für die Muurikka	ab 17.00 Uhr wird mit der Muurikka am Lagerfeuer gekocht. Vorher müssen jedoch die Zutaten vorbereitet werden.