



PROGRAMM
2026

gemeinde
MERKLINGEN
lebe die schwäbische alb







Vorwort



Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

François de La Rochefoucauld (1613 – 1680)

Liebe Merklingerinnen und Merklinger, liebe Gäste,

unser Backhaus in der Ortsmitte ist ein Ort der Begegnung – hier wird nicht nur gekocht und gebacken, sondern auch gelacht, erzählt und Gemeinschaft gelebt. Das Backhausprogramm lädt Sie ein, diese besondere Atmosphäre zu erleben. Unsere Seminarleiter teilen ihr Wissen, ihre Rezepte und ihre Freude am gemeinsamen Tun. Ob Kochabend, Backkurs, musikalischer Abend oder schwäbischer Klassiker – hier geht es nicht nur um gutes Essen, sondern um das Miteinander, das unsere Dorfgemeinschaft stark und lebendig macht.

Dank engagierter Merklingerinnen und Merklinger können wir Ihnen in diesem Jahr 28 Kurse präsentieren, bei denen mit Sicherheit für jeden das Passende dabei ist. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Stöbern, Ausprobieren und Mitmachen – und viele genussvolle Momente im Merklinger Backhaus!

Ihr Bürgermeister
Sven Kneipp

Übersicht Programm

Seite	Termin	Programm-Nr.	Titel
06	31.01.2026	A01	Dinner für zwei – winterliche Genüsse für das perfekte Date
07	07.02.2026	A02	„Wilde“ Leberwurst und Pasta
08	12.02.2026	A03	Des Schwaben liebstes Gebäck
09	23.02.2026	A04	Windbeutel
10	12.03.2026	A05	Fit in den Frühling
11	29.03.2026	A06	Nudla backen extrem sportlich – Masse und Klasse
12	08.04.2026	A07	Vom Korn zum Brot – Brot und Brötchen backen
13	15.04.2026	A08	Spieleabend für Spielefans, Kurs 1
14	17.04.2026	A09	Brot backen only for men
15	22.04.2026	A10	Strudel von klassisch bis modern
16	23.04.2026	A11	Brot und Brötchen backen für Anfänger/-innen
17	20.05.2026	A12	Sommerlich-fruchtige Cupcakes
18	19.06.2026	A13	Curry & Co. – Asiatisch einfach lecker, Kurs 1
19	04.07.2026	A14	Auf den Spuren von Kommissar Dupin



Seite	Termin	Programm-Nr.	Titel
20	18.07.2026	A15	Kochen mit der Heißluftfritteuse
21	04.09.2026	A16	Brot backen only for women
22	18.09.2026	A17	Pflanzliche Proteinpower – Hülsenfrüchte neu entdecken
23	19.09.2026	A18	Köstlichkeiten aus dem Osten
24	21.09.2026	A19	Rüblitorte
18	02.10.2026	A20	Curry & Co. – Asiatisch einfach lecker, Kurs 2
25	08.10.2026	A21	Wir feiern das Abendmahl
26	16.10.2026	A22	Quiche und Wein – die Harmonie Frankreichs
27	14.11.2026	A23	Musik & Wein
13	18.11.2026	A24	Spieleabend für Spielefans, Kurs 2
28	25.11.2026	A25	Schokokuchen
29	10.12.2026	A26	Wir zaubern ein Weihnachtsmenü
30	18.12.2026	A27	Weihnachtsbäckerei für Erwachsene
31	19.12.2026	A28	Weihnachtsbäckerei für Kinder



Dinner für zwei - winterliche Genüsse für das perfekte Date

Ein stilvolles Abendessen zu zweit muss nicht kompliziert sein. In diesem Kochkurs zaubern Sie ein herbstliches 3-Gänge-Menü mit Cremesuppe, einem aromatischen Hauptgericht aus dem Ofen und einem verführerischen Dessert mit Schoko-Beeren-Crumble und selbstgemachtem Eis. Ideal für Männer, die Eindruck machen wollen – überraschen Sie Ihre Frau oder Freundin.

Anmeldung ausschließlich über:

<https://www.vhs-lai.de/programm/gesundheit/kurs/Dinner-fuer-zwei-winterliche-Genuesse-fuer-das-perfekte-Date/1V30537> oder den QR-Code

Mitzubringen

- ☞ Schürze, Geschirrtuch, Behälter für Kostproben, Getränk



A01

Termin:
Samstag,
31.01.2026



Infos:

Dauer: 3,5 Std.
Zeit: 16 – 19:30 Uhr
Kosten: 26 EUR,
zzgl. ca. 15 EUR
Lebensmittelkosten

Seminarleitung:

VHS Laichingen-Blaubeuren-
Schelklingen e.V.





„Wilde“ Leberwurst und Pasta

Vom Wild aus heimischen Wäldern stellen wir leckere Leberwurst im Glas her. Das dauert etwas und die Gläser müssen erst einmal abkühlen. Damit uns da keiner verhungert, zaubern wir in der Zwischenzeit Pasta mit einer feinen Wild-Bolognese.

Ablauf

- ☞ Begrüßung
- ☞ Zubereitung von Leberwurst und Bolognese
- ☞ Gemeinsames Essen und Trinken
- ☞ Geselliges Ausklingen und gemeinsames Aufräumen

Mitzubringen

- ☞ Küchenschürze

A02

Termin:

Samstag, 07.02.2026

Infos:

Dauer: 5 Std.

Zeit: 16 – 21 Uhr

Kosten: 35 EUR

Seminarleitung:

Carsten Ohm



Des Schwaben liebstes Gebäck: Laugenbrezeln, -wecken und Hefezopf

Walter Scheiffele und Trudl Buck backen mit Euch das so geliebte Gebäck.

Ablauf

- ☞ Begrüßung und Besprechung der Rezepte
- ☞ Teige zubereiten, schlingen, belaugen und backen
- ☞ Gemeinsames Verkosten und Genießen mit selbst zubereiteten Brotaufstrichen

Mitzubringen

- ☞ Schürze, Geschirrtuch, Stoffbeutel fürs Gebäck, Getränk

A03

Termin:

Donnerstag, 12.02.2026

Infos:

Dauer: 4,5 Std.

Zeit: 18 – 22:30 Uhr

Kosten: 25 EUR

Seminarleitung:

Trudl Buck und
Walter Scheiffele





Windbeutel

Wir stellen unsere eigenen Windbeutel her!

Ablauf

- ☞ Rezept besprechen
- ☞ Brandmasse herstellen und aufspritzen
- ☞ Vanillesahne aufschlagen und Windbeutel damit füllen
- ☞ Dekorieren mit Früchten

Mitzubringen

- ☞ Transportbox mit Platz für 14 Windbeutel, Schürze

A04

Termin:

Montag, 23.02.2026

Infos:

Dauer: 2,5 Std.

Zeit: 17 – 19:30 Uhr

Kosten: 20 EUR

Seminarleitung:

Carolin Mangold

Fit in den Frühling

Mit leichten Gerichten, Salaten und Suppen
sowie Fisch in den Frühling starten.

Mitzubringen

☞ Schürze (freiwillig)

A05

Termin:

Donnerstag, 12.03.2026

Infos:

Dauer: 3 Std.

Zeit: 15 – 18 Uhr

Kosten: 30 EUR

Seminarleitung:

Alexander Junker





Nudla backen extrem sportlich - Masse und Klasse

Wir backen zusammen ca. 250 Nudla, die anschließend verkauft werden. Der Erlös des Verkaufs wird dem Seniorenkreis gespendet.

Vorbestellung der Nudla ist zwingend notwendig unter
0 73 37 / 92 20 85

Ablauf

- ☞ Teigzubereitung
- ☞ Einformen in Nudlakar
- ☞ Backen

Mitzubringen

- ☞ Schürze

A06

Termin:

Sonntag, 29.03.2026

Infos:

Dauer: 6 Std.

Zeit: 7 – 13 Uhr

Kosten: 15 EUR

Seminarleitung:

Paul Georg Baumann



Vom Korn zum Brot - Brot und Brötchen backen

> Nur für Kinder

Mit wenigen Zutaten kneten und backen wir leckeres Brot und Brötchen – ohne Maschine!

Ablauf

- ☞ Rezept vorstellen
- ☞ Zutaten bereitstellen und abwiegen
- ☞ Teig kneten und Teigruhe
- ☞ Kleine Getreide- und Mehlkunde
- ☞ Formen, rundwirken und backen
- ☞ Zum Abschluss wird natürlich noch gemeinsam gevespert!

Mitzubringen

- ☞ Stoffbeutel für die Backwaren (kein Plastik), größere Knetschüssel, Getränk, kleines Handtuch, Schürze



A07

Termin:

Mittwoch, 08.04.2026

Infos:

Dauer: 3 Std.
Zeit: 14:30 – 17:30 Uhr
Kosten: 6 EUR
Alter: 9 bis 18 Jahren

Seminarleitung:

Trudl Buck





Spieleabend für Spielefans

Spannender Spieleabend mit verschiedenen Brettspielen. Dabei können neue Spiele unter Anleitung kennengelernt werden – ideal für interessierte Einsteiger, aber auch begeisterte Spielefans, die nach neuen Ideen und Gleichgesinnten suchen. Da ist für jeden was dabei.

Wir freuen uns auf Dich!

Ablauf

- ☞ Treffen im Backhaus um 18 Uhr
- ☞ Vorstellung der einzelnen Spiele
- ☞ Erklärung der Regeln
- ☞ Spielephase in verschiedenen Gruppen

farmers-shop.de
Spielwaren & Modelle

A08

Termin:

Mittwoch, 15.04.2026

A24

Weiterer Termin:

Mittwoch, 18.11.2026

Infos:

Dauer: 4 Std.

Zeit: 18 – 22 Uhr

Seminarleitung:

Julian und Bianca Baumann

Brot backen only for men

> Nur für Männer

Brot backen mit Sauerteig.

Ablauf

- ☞ Ofen anheizen
- ☞ Sauerteig zubereiten
- ☞ Anschließend gemeinsames Vesper mit Dosenwurst und Brot

Mitzubringen

- ☞ Schürze, Gefäß für Sauerteigansatz



A09

Termin:

Freitag, 17.04.2026

Infos:

Dauer: 4 Std.

Zeit: 17 – 21 Uhr

Kosten: 20 EUR

Alter: ab 18 Jahren

Seminarleitung:

Paul Georg Baumann





Strudel von klassisch bis modern

Ob zum Kaffeeplausch oder als leckeres Dessert, bis hin zum Hauptgericht. So vielseitig lassen sich Strudel verwandeln.

Ablauf

- ☞ Begrüßung
- ☞ Zubereitung der Teige und verschiedenen Füllungen
- ☞ Verkostung

Mitzubringen

- ☞ Schürze, Behälter für Kostproben

A10

Termin:

Mittwoch, 22.04.2026

Infos:

Dauer: 4 Std.

Zeit: 17 – 21 Uhr

Kosten: 25 EUR

Seminarleitung:

Marie-Luise Jakob



Brot und Brötchen backen für Anfänger/-innen

Der leichte Einstieg ins Brot und Brötchen backen mit Trudl Buck und Walter Scheiffele! Ein super knuspriges und aromatisches Brot, das auch Dir als Anfänger/-in gelingt sowie knackige und leckere Brötchen zum Frühstück oder Abendbrot.

Ablauf

- ☞ Begrüßung
- ☞ Besprechung der Rezepte
- ☞ Abwiegen
- ☞ Teig kneten und backen
- ☞ Gemeinsames Vesper mit selbstgemachten vegetarischen Aufstrichen

Mitzubringen

- ☞ Schürze, Geschirrtuch, Stoffbeutel fürs Gebäck, Getränk

A11

Termin:

Donnerstag, 23.04.2026

Infos:

Dauer: 4,5 Std.

Zeit: 18 – 22:30 Uhr

Kosten: 25 EUR

Seminarleitung:

Trudl Buck und
Walter Scheiffele





Sommerlich-fruchtige Cupcakes

Sommerliche Cupcakes – Schritt für Schritt mit Tipps und Tricks erklärt.

Ablauf

- ☞ Rezept besprechen
- ☞ Masse anrühren
- ☞ Topping herstellen und dekorieren

Mitzubringen

- ☞ Transportbox für 14 Cupcakes

A12

Termin:

Mittwoch, 20.05.2026

Infos:

Dauer: 3 Std.

Zeit: 17 – 20 Uhr

Kosten: 25 EUR

Alter: ab 16 Jahren

Seminarleitung:

Carolin Mangold

Curry & Co. - Asiatisch einfach lecker

Die asiatische Küche ist herrlich bunt und vielfältig. Lernen Sie unterschiedliche asiatische Gerichte kennen. Einfach und lecker kochen ist dabei die Devise. Lassen Sie uns die Frische und Exotik Asiens genießen!

Ablauf

- ☞ Kennenlernen der Zutaten und Basics
- ☞ Zubereiten einer Vorspeise und eines Hauptgangs
- ☞ Geselliger Ausklang und gemeinsames Aufräumen

Mitzubringen

- ☞ Restebehälter, Neugier und Freude am Kochen

A13

Termin:

Freitag, 19.06.2026

A20

Weiterer Termin:

Freitag, 02.10.2026

Infos:

Dauer: 4 Std.

Zeit: 18 – 22 Uhr

Kosten: 30 EUR

Seminarleitung:

Sven Kneipp





Auf den Spuren von Kommissar Dupin

Die Bretagne ist in vielerlei Hinsicht ein Paradies. Kein Wunder also, dass Kommissar Dupin der bretonischen Küche restlos verfallen ist. Der Autor der Dupin-Krimis, Jean-Luc Bannalec, hat deshalb ein eigenes Kochbuch herausgegeben, aus dem wir verschiedene Gerichte kochen werden. Zu den Gerichten werden vier verschiedene Weine verkostet. Da wir hochwertige Zutaten verarbeiten, bitten wir auch die Gäste um den Unkostenbeitrag.

Ablauf

- ☞ Kurze Begrüßung mit Apéritif
- ☞ Erläuterung der Gerichte
- ☞ Gemeinsam kochen (wer möchte)
- ☞ Gemeinsames Essen mit Weinverkostung
- 🚫 Kein Alkoholausschank an Minderjährige.

A14

Termin:

Samstag, 04.07.2026

Infos:

- Dauer: 5,5 Std.
Zeit: 17:30 – 23 Uhr
(die Gäste kommen ab 19:30 Uhr dazu)
Kosten: 45 EUR
Info: 10 Köche, 6 Gäste
(Aufteilung erfolgt durch den Veranstalter)

Seminarleitung:

Hans-Dieter und Gisela Bührle



Kochen mit der Heißluftfritteuse, Trend und Multitalent zum Garen von Speisen

Sie bringt Erleichterung, Abwechslung sowie Energie- und Zeitersparnis in den Küchenalltag und ist schneller einsatzbereit als Backöfen, auch für kleine Haushalte.

Wir kochen und backen gemeinsam verschiedene fettarme, leckere Rezepte. Diese verkosten wir dann gemeinsam direkt nach dem Garen.

Nützliche Tipps erhalten Sie für den Einsatz im privaten Alltag und worauf man bei der Anschaffung achten sollte, erfahren Sie bei diesem Kurs!

Mitzubringen

☞ Schürze, Geschirrtuch, Restebehälter, Getränk

A15

Termin:

Samstag, 18.07.2026

Infos:

Dauer: 4 Std.

Zeit: 9:30 – 13:30 Uhr

Kosten: 40 EUR

Seminarleitung:

Rosemarie Salzmann





Brot backen only for women

> **Nur für Frauen**

Brot backen mit Sauerteig.

Ablauf

- ☞ Ofen anheizen
- ☞ Sauerteig zubereiten
- ☞ Anschließend gemeinsames Vesper mit Dosenwurst und Brot

Mitzubringen

- ☞ Schürze, Gefäß für Sauerteigansatz



A16

Termin:

Freitag, 04.09.2026

Infos:

Dauer: 4 Std.
Zeit: 17 – 21 Uhr
Kosten: 20 EUR
Alter: ab 18 Jahren

Seminarleitung:

Paul Georg Baumann



Pflanzliche Proteinpower - Hülsenfrüchte neu entdecken

Linsen, Bohnen, Erbsen & Co. sind wahre Nährstoffwunder! Von cremigem Drei-Bohnen-Ragout und gefüllten Mangoldrouladen mit Alblinsen, über würzige Black-Bean-Burger bis hin zu süßen Highlights wie saftigen Kidneybohnen-Brownies – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei! Neben dem gemeinsamen Kochen erfahren Sie Wissenswertes über die Hülsenfrüchte wie deren Inhaltsstoffe, praktische Tipps für die richtige Zubereitung – und noch vieles mehr.

Ablauf

- ☞ Begrüßung und kleine Vorstellungsrunde
- ☞ Wissenswertes über Hülsenfrüchte
- ☞ Besprechung der Rezepte und gemeinsames Kochen
- ☞ Gemeinsames Verkosten der Speisen

Mitzubringen

- ☞ Schürze, Behälter für übrige Speisen

A17

Termin:

Freitag, 18.09.2026

Infos:

Dauer: 4 Std.
Zeit: 16 – 20 Uhr
Kosten: 35 EUR
Alter: ab 18 Jahren

Seminarleitung:

Julia Ruhland





Köstlichkeiten aus dem Osten

Die osteuropäische Küche umfasst eine Vielfalt von Länderküchen mit ihren ganz eigenen Spezialitäten und Zubereitungsarten. Wir werden gemeinsam einige Gerichte kennenlernen, zubereiten und genießen. Lassen Sie uns die Köstlichkeiten Osteuropas entdecken!

Mitzubringen

☞ Schürze, Behälter

A18

Termin:

Samstag, 19.09.2026

Infos:

Dauer: 3 Std.

Zeit: 18 – 21 Uhr

Kosten: 30 EUR

Seminarleitung:

Sergij Kneipp

Rüblitorte

Passend zum Herbst backen wir eine selbstgemachte Rüblitorte: Vom selbstgemachten Boden, zum Überzug bis hin zu selbst modellierten Marzipan-Karotten.

Ablauf

- ☞ Rezept besprechen
- ☞ Backen
- ☞ Modellieren
- ☞ Dekorieren

Mitzubringen

- ☞ Kuchenform, Schürze

A19

Termin:

Montag, 21.09.2026

Infos:

Dauer: 3 Std.
Zeit: 17 – 20 Uhr
Kosten: 25 EUR
Alter: ab 16 Jahren

Seminarleitung:

Carolin Mangold





Wir feiern das Abendmahl

Wir hören von der Entstehung des Abendmahls und wie es früher gefeiert wurde. Außerdem wird es praktisch: Wir kneten Teig und backen Fladenbrote. Anschließend feiern wir miteinander das Abendmahl mit unseren frisch gebackenen Fladen.

Mitzubringen

☞ Schürze (freiwillig)

A21

Termin:

Donnerstag, 08.10.2026

Infos:

Dauer: 2 Std.

Zeit: 18:30 – 20:30 Uhr

Seminarleitung:

Pfarrer Florian Rochau



Quiche und Wein - die Harmonie Frankreichs

Gemeinsam bereiten wir verschiedene Quiches zu. Die passenden französischen Weine begleiten die Zubereitung und Verkostung der Quiches. So kann der Abend ausklingen.

Ablauf

- ☞ Begrüßung mit Getränk
- ☞ Quiche-Teig und Beläge zubereiten und backen
- ☞ Verkostung von Weinen passend zur jeweiligen Quiche
- ☞ Genießen

Mitzubringen

- ☞ Behälter für Kostproben

A22

Termin:

Freitag, 16.10.2026

Infos:

Dauer: 4 Std.
Zeit: 18:30 – 22:30 Uhr
Kosten: 37 EUR
Alter: ab 18 Jahren

Seminarleitung:

Marie-Luise Jakob und
Hans-Dieter Bührle





Musik & Wein

Ein Wohnzimmerkonzert mit passender Weinbegleitung. Wie schon an den letzten beiden Konzertabenden werden wir die Wechselwirkung von gutem Wein und stimmungsvoller Musik genießen. Es werden vier verschiedene Weine (0,1 l) vorgestellt und mit ausgewählten Musikstücken kombiniert. Der renommierte Musiker Sergij Kneipp wird am E-Piano den musikalischen Teil vortragen.

Ablauf

- ☞ Begrüßung und Erläuterung des Konzeptes
- ☞ Konzert
- ☞ Gemeinsamer Abschluss mit Fingerfood und dem einen oder anderen Gläschen (nicht im Unkostenbeitrag enthalten).

🚫 Kein Alkoholausschank an Minderjährige.

A23

Termin:

Samstag, 14.11.2026

Infos:

Dauer: 2 Std.

Zeit: 19 – 21 Uhr

Kosten: 25 EUR

Seminarleitung:

Hans-Dieter Bührle und
Sergij Kneipp

Schokokuchen

Wir backen einen leckeren Schokoladenkuchen mit Überzug, dekoriert mit Dekorelementen aus weißer Schokolade.

Ablauf

- ☞ Rezept besprechen
- ☞ Backen
- ☞ Dekorelemente ausgarnieren
- ☞ Überziehen und Dekorieren

Mitzubringen

- ☞ Kuchenform, Schürze

A25

Termin:

Mittwoch, 25.11.2026

Infos:

Dauer: 3 Std.
Zeit: 17 – 20 Uhr
Kosten: 25 EUR
Alter: ab 16 Jahren

Seminarleitung:

Carolin Mangold





Wir zaubern ein Weihnachtsmenü

Wir zaubern ein leckeres 3-Gang-Weihnachtsmenü.

Mitzubringen

☞ Schürze (freiwillig)

A26

Termin:

Donnerstag, 10.12.2026

Infos:

Dauer: 4 Std.

Zeit: 15 – 19 Uhr

Kosten: 50 EUR

Seminarleitung:

Alexander Junker



Weihnachtsbäckerei für Erwachsene

Weihnachtszeit ist Plätzchenzeit – mit viel Spaß, Tipps und Tricks in der Weihnachtsbäckerei!

Ablauf

- 🗂️ Rezepte besprechen
- 🗂️ Teige zubereiten
- 🗂️ Ausstechen

Mitzubringen

- 🗂️ Schürze, Transportbox für viel Gebäck

A27

Termin:

Freitag, 18.12.2026

Infos:

Dauer: 3 Std.

Zeit: 15 – 18 Uhr

Kosten: 15 EUR

Alter: ab 16 Jahren

Seminarleitung:

Carolin Mangold





Weihnachtsbäckerei für Kinder



> Nur für Kinder

Kreatives Ausleben in der Weihnachtsbäckerei!

Ablauf

- ☞ Rezept besprechen
- ☞ Teig zubereiten
- ☞ Ausstechen, dekorieren und backen

Mitzubringen

- ☞ Transportbox für ganz viel Gebäck, Schürze

A28

Termin:

Samstag, 19.12.2026

Infos:

Dauer: 4 Std.

Zeit: 10 – 14 Uhr

Kosten: 7 EUR

Alter: 8 bis 11 Jahre

Seminarleitung:

Carolin Mangold





Allgemeine Hinweise

Für jeden einzelnen Teilnehmer ist eine separate Anmeldung erforderlich. Anmelden können Sie sich online unter:

<https://merklingen.ferienprogramm-online.de>

Die Anmeldungen erfolgen in der Reihenfolge des Eingangs. Eine Teilnehmerbestätigung erhalten Sie per Mail. Die Kosten je Programmpunkt werden am Tag der Veranstaltung direkt beim Kursleiter in bar bezahlt. Bis 14 Tage vor Kursbeginn können Sie per E-Mail unter der unten genannten Mailadresse kostenfrei stornieren. Zu einem späteren Zeitpunkt sind die entsprechenden Teilnehmergebühren zu tragen.

Mit der Anmeldung stimmen Sie der Erhebung und Verarbeitung der personenbezogenen Daten zum Zwecke der Organisation der Veranstaltung zu.

Weitere Informationen:

Rathaus Merklingen, Hauptstraße 31, 89188 Merklingen

Annett Steeb, Tel.: 0 73 37 / 96 20 – 12

E-Mail: annett.steeb@merklingen.de





Anmeldung

Pro Person eine Anmeldung!

Melden Sie sich ganz einfach online an unter <https://merklingen.ferienprogramm-online.de> oder durch Scannen des QR-Codes auf der vorherigen Seite. Alternativ können Sie den Anmeldebogen komplett ausfüllen und im Rathaus Merklingen abgeben. **Die Anmeldung ist ab dem 12.01.2026 möglich.** Früher eingegangene Anmeldungen werden erst ab diesem Termin bearbeitet.



Name

.....

Geburtsdatum

.....

Anschrift

.....

.....

Telefon

.....

E-Mail

.....

Datum

.....

Ich möchte an folgenden Programmen teilnehmen:

Die Nummer finden Sie auf der jeweiligen Seite.

- | | | | |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> A02 | <input type="checkbox"/> A09 | <input type="checkbox"/> A16 | <input type="checkbox"/> A23 |
| <input type="checkbox"/> A03 | <input type="checkbox"/> A10 | <input type="checkbox"/> A17 | <input type="checkbox"/> A24 |
| <input type="checkbox"/> A04 | <input type="checkbox"/> A11 | <input type="checkbox"/> A18 | <input type="checkbox"/> A25 |
| <input type="checkbox"/> A05 | <input type="checkbox"/> A12 | <input type="checkbox"/> A19 | <input type="checkbox"/> A26 |
| <input type="checkbox"/> A06 | <input type="checkbox"/> A13 | <input type="checkbox"/> A20 | <input type="checkbox"/> A27 |
| <input type="checkbox"/> A07 | <input type="checkbox"/> A14 | <input type="checkbox"/> A21 | <input type="checkbox"/> A28 |
| <input type="checkbox"/> A08 | <input type="checkbox"/> A15 | <input type="checkbox"/> A22 | |

Unterschrift

.....





Anmeldung **Pro Person eine Anmeldung!**

Melden Sie sich ganz einfach online an unter **<https://merklingen.ferienprogramm-online.de>** oder durch Scannen des QR-Codes auf der vorherigen Seite. Alternativ können Sie den Anmeldebogen komplett ausfüllen und im Rathaus Merklingen abgeben. **Die Anmeldung ist ab dem 12.01.2026 möglich.** Früher eingegangene Anmeldungen werden erst ab diesem Termin bearbeitet.



Name

.....

Geburtsdatum

.....

Anschrift

.....

.....

Telefon

.....

E-Mail

.....

Datum

.....

Ich möchte an folgenden Programmen teilnehmen:

Die Nummer finden Sie auf der jeweiligen Seite.

☐ A02 ☐ A09 ☐ A16 ☐ A23

☐ A03 ☐ A10 ☐ A17 ☐ A24

☐ A04 ☐ A11 ☐ A18 ☐ A25

☐ A05 ☐ A12 ☐ A19 ☐ A26

☐ A06 ☐ A13 ☐ A20 ☐ A27

☐ A07 ☐ A14 ☐ A21 ☐ A28

☐ A08 ☐ A15 ☐ A22

Unterschrift

.....





gemeinde
MERKLINGEN
lebe die schwäbische alb



Idee & Gestaltung: *label s* GmbH
www.label-s.de