

Warenkorbbezugslisten

Nr. 1 Warenkorb 2025

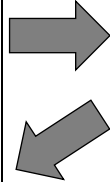
für das praktische Qualifikationsverfahren

Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtefolge für 4 Personen zu kreieren. Daraus sind, ohne Wiederholungen von Hauptzutaten, die ersten 3 Gänge innerhalb eines 5-Gänge Menüs zuzubereiten (Menge muss entsprechend angepasst werden).

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

Pflicht-Lebensmittel / Produkte: gelb hinterlegt
Dürfen nicht nur als Garnitur verwendet werden.



1. Gericht	Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente mit einer Nebenkompente</i>)
2. Gericht	Creemesuppe mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch * (Feuchthitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	Forelle *		1 Stück à ca. 400 g Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Riesenkrevetten tiefgekühlt, roh, mit Schale, ohne Kopf		4 Stück (13/15) Müssen zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel	Pouletbrust		ohne Haut, ca. 200 g
Schlachtfleisch	runder Mocken Kalb		max. 200 g
Fleisch-erzeugnisse	Frühstückspeck		geräuchert
	Rohschinken		
Milch und Milchprodukte	Hüttenkäse		nature, max. 100 g
	Ricotta		nature, max. 100 g
Pilze	Shiitake		frisch
	Steinpilze		getrocknet
Kartoffeln	Süss-Kartoffeln		
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
Getreide	Cous-cous		
	Maisgriess		
	Vollkornreis		Langkorn
	Schwarzer Reis		Riso Venere
Hülsenfrüchte und Sprossen	Beluga Linsen		getrocknet
	Borlotti Bohnen		getrocknet
	Gelberbsen		getrocknet
Obst und Obsterzeugnisse	Äpfel		säuerlich
	Aprikosen		getrocknet
	Birnen		
	Feigen		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse	Blumenkohl		
	Cherry-Tomaten		rot
	Chinakohl		
	Fenchel		
	Karotten		gelb
	Kefen		frisch
	Knollensellerie		
	Maiskörner		Dose oder TK
	Peperoni		rot
	Radieschen		rot
	Salatgurke		
	Stangensellerie		
	Tomaten		rot, rund
	Zucchetti		grün
	Zwiebeln		rot
	Diverses	Kapernäpfel	
Oliven			schwarz, ohne Stein
Tomaten			getrocknet

Bei der Kategorie Hülsenfrüchte gilt für alle Warenkörbe: Bestellmenge = Trockengewicht, geliefert wird jedoch eingeweicht.
Dieses Formular muss für die Warenbestellung verwendet werden, es darf nicht mit zusätzlichen Produkten ergänzt werden.