

Warenkorbbezugslisten

Nr. 4 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.



1. Gericht	Kalte Vorspeise (<i>Hauptkomponente</i>) (mit einer <i>Nebenkompente</i>)
2. Gericht	Suppe aus Getreide oder Hülsenfrüchten 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	Wolfsbarsch *		1 Stück à ca. 400 g <i>Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.</i>
	Lachsfilet		ca. 200 g <i>Kann zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.</i>
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		in Lake
		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.