



Menüplanung

Bei der Bearbeitung der folgenden Aufgaben sollen die Speisen innerhalb eines Menüs aufeinander abgestimmt sein. Sie sollen entweder eine saisonale Zusammengehörigkeit, eine regionale Zusammengehörigkeit haben, passend zu einem Anlass sein oder geschmacklich gut miteinander harmonieren.

1. Stellen Sie ein 3-Gang-Menü zusammen.
 - Vorspeise
 - Hauptspeise
 - Nachspeise
2. Stellen Sie ein vegetarisches 3-Gang-Menü zusammen
 - Vorspeise
 - Hauptspeise
 - Nachspeise
3. Schreiben Sie die Zutaten mit Mengenangaben heraus und listen alle Zubereitungsschritte auf.
4. Nachdem Sie Rezepte herausgesucht haben, berechnen Sie diese für vier sowie für sechs Personen.

Viel Spaß bei der Aufgabe und schreiben Sie bitte so, dass eine Außenstehende Person nach Ihren Angaben das Menü kochen kann.