Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union Gastrosuisse Hotelleriesuisse

Name: ……

Vorname: ……

Arbeitsplatz: …… Datum: ……

Warenkorbbezugslisten

Nr. 2 Warenkorb 2026

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 *(Hauptkomponente) (mit einer Nebenkomponente)*
2. Gericht	Kraftbrühe oder Essenz mit einer Ein- oder Beilage
3. Gericht	Fisch * (Trockenhitzetechnik) mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Fische, Krusten-, Schalen- und Weichtiere	**Saibling ***		**1 Stück à ca. 400 g** *Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.*
	Zander Royalfilet mit Haut		**ca. 200 g** *Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.*
Mastgeflügel	Entenbrust		max. 1 Stk., mit Haut (mit Fett)
Schlachtfleisch, Schlacht-Nebenprodukte	**Kalbsmilken**		**max. 200 g, gewässert**
	Klärfleisch (Rind)		ca. 200 g / 8 mm
Fleisch-erzeugnisse	Chorizo		
	Frühstücksspeck		geräuchert
	Kalbsbrät		max. 200 g
	Trockenfleisch		Rind
Milch und Milchprodukte	**Blauschimmelkäse ***		**max. 50 g**
	Ziegenfrischkäse *		nature, max. 100 g
	* nach Angebot		
Pilze	Austernseitlinge		frisch
	Totentrompeten		getrocknet
Kartoffeln	Blaue Kartoffeln		
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
Getreide	**Dinkel**		
	Fregola Sarda		
	Maisgriess grob		Bramata
	Roter Reis		Camargue Reis
Hülsenfrüchte und Sprossen	Grüne Linsen		getrocknet
	Kichererbsen		getrocknet
	Schwarze Bohnen		getrocknet
Obst und Obsterzeugnisse	Äpfel		säuerlich
	Avocado		
	Cranberry		getrocknet
	Zwetschen		getrocknet

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse	**Artischocken**		**gross, frisch**
	Auberginen		
	Brokkoli		
	Brunnenkresse		max. 50 g
	Cherry-Tomaten		rot
	Fenchel		
	Frühlingszwiebeln		
	Karotten / Pfälzer		gelb
	Karotten		orange
	Mini Lattich		
	Peperoni		gelb
	Peperoni		rot
	Randen rot		roh
	Rettich / Bierrettich		weiss
	Rotkohl		
	Salatgurke		
	Zucchetti		grün
Diverses	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.