

# Qualifikationsverfahren 2026

**Köchin EFZ / Koch EFZ**  
gemäss BIVO 2010

Informationen zuhanden  
Kandidatinnen und Kandidaten  
Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

## Inhaltsverzeichnis

Prüfungsleitung .....	3
Durchführungsrecht .....	3
Toiletten , Laptop/Tablets.....	3
Grundlagen .....	4
Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:.....	4
Daten QV „Praktische Arbeiten“: .....	5
Lern- und Leistungsdokumentation .....	5
Vollständige Dokumentation mit: .....	5
Küchengeräte/Küchenapparate/Küchenmaschinen: .....	6
Persönliche Ausrüstung/Arbeitsuniform .....	6
Ablauf «Praktische Arbeiten» .....	6
A) Prüfen der Fremdsprachenkompetenz .....	6
Das Grundraster für das Prüfungsgespräch umfasst folgende Punkte:.....	6
B) Betriebliche Arbeitsprozesse.....	6
C) Prüfen der Warenkorbgerichte .....	7
D) Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm).....	7
Zeitplan QV «Praktische Arbeiten» .....	8
Coaching .....	9
Anhang 1 .....	9
Gerichte Liste für den Pflichtteil des praktischen QV Koch: .....	9
Fleischgerichte.....	10
Mastgeflügelgerichte .....	10
Kartoffelgerichte.....	11
Getreidegerichte .....	11
Reisgerichte .....	11
Gemüsegerichte .....	11
Süssspeisen .....	12
Kleingebäck/Konfekt .....	13
Anhang 2 .....	
Aufgabenübersicht Warenkorb - Pflichtgericht QV 2026 .....	14
Grundmise en place Liste QV 2026 .....	15
Indikatoren für die Warenkörbe QV 2026 .....	16
Warenkorb 1 QV 2026 .....	17
Warenkorb 2 QV 2026 .....	18
Warenkorb 3 QV 2026 .....	19
Warenkorb 4 QV 2026 .....	20

# Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren

---

## Prüfungsleitung

Die Prüfungsleitung obliegt dem Amt für Berufsbildung Kanton Zug  
Für die Prüfungsdurchführung ist Hotel & Gastro *formation* Zug verantwortlich.

Chefexpertin:

Paula Elmiger, Hochwachtstrasse 39, 6312 Steinhausen

*Sämtliche Unklarheiten und Fragen müssen schriftlich bis zum Schulbesuch der Chefexpertin/Stellvertretung abgegeben sein. Nach dem Besuch werden die Fragen am Prüfungstag beantwortet.*

Stellvertretung:

Christoph Wildhaber, BV Köchin/Koch EFZ, Küchenangestellte/r EBA GIBZ

Technischer Leiter:

Matthias Püntener, üK-Instruktor Hotel & Gastro *formation* Zug

## Durchführungsort

Die Qualifikationsbereiche «Praktische Arbeiten» und «Berufskenntnisse» werden durch Hotel & Gastro *formation* Zug organisiert und wie folgt durchgeführt:

- Berufskenntnisse: GIBZ, Aula 1.005
- praktische Arbeiten: GIBZ, Ausbildungsküche 3.410

## Toiletten

Es darf jeweils nur eine Person den Prüfungsraum verlassen. Dokumente oder Handy mitzunehmen bzw. hineinzubringen ist nicht erlaubt und führt bei Zuwiderhandlung zum sofortigen Prüfungsausschluss beim betroffenen Qualifikationsbereich!

## Laptop/Tablets

Dürfen nur im 90-minütigen Fachgespräch für die Rezeptfindung verwendet werden.

# Qualifikationsbereich Berufskenntnisse

---

## Grundlagen

Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundausbildung geprüft.

Der zeitliche Rahmen für den Qualifikationsbereich Berufskenntnisse schriftlich beträgt 3 Stunden.

Die Kandidaten werden schriftlich geprüft.

Die schriftlichen Abschlussprüfungen finden gemäss den Vorgaben des Kantons wie folgt statt:

**Mittwoch, 10. Juni 2026, 14:00 Uhr in der Aula des GIBZ statt.**

## Vorgehen beim schriftlichen Qualifikationsverfahren:

### 1. Teil:

- Abgabe der Aufgabenteile mit den Situationen 1 und 2 zum Einlesen.
- Die Kandidaten lesen die Situationen und die Aufgaben.
- Für das Einlesen der Situationen 1 und 2 erhalten die Lernenden 10 Minuten Zeit.
- Der erste Teil der Prüfung dauert 90 Minuten.

Nach dem ersten Teil gibt es eine Pause von 20 Minuten.

### 2. Teil:

- Abgabe der Aufgabenteile mit den Situationen 3 und 4 zum Einlesen.
- Die Kandidaten lesen wiederum die Situationen und die Aufgaben.
- Auch hier erhalten die Kandidaten wiederum für das Einlesen 10 Minuten für die Situationen 3 und 4.
- Der zweite Teil der Prüfung dauert nochmals 90 Minuten.

Ist eine Kandidatin, ein Kandidat vor Ablauf der ersten 90 Minuten mit seiner Prüfung fertig, gibt er/sie diese gesammelt einem anwesenden Mitglied des Expertenteams ab und verlässt den Raum.

Die genaue Zeit für den Start zum zweiten Prüfungsteil (Situationen 3 und 4) wird zu Beginn des ersten Teils mündlich bekannt gegeben.

# Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» (VPA)

---

Daten QV «Praktische Arbeiten»:

**Mittwoch, 27. Mai 2026 bis Dienstag, 09. Juni 2026**

Der zu prüfende Qualifikationsbereich umfasst als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) einen Umfang von 8 Stunden, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Leit-, Richt- und Leistungsziele sowie gemäss Wegleitung über das Qualifikationsverfahren.

- Pos. 1: Gerichte- und Speisenplanung / Organisation der Arbeit, Vorstellung und Erklärung der Planung in Fachsprache (inkl. Fremdsprache) mit Hilfe seiner Lern- und Leistungsdokumentation
- Pos. 2: Warenkorb: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten
- Pos. 3: Warenkorb: Präsentation / Degustation
- Pos. 4: Pflichtprogramm: Herstellung / Zubereitung von Speisen und Gerichten
- Pos. 5: Pflichtprogramm: Präsentation / Degustation
- Pos. 6: Hygiene / Werterhaltung / Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Die Positionen 2 bis 6 werden doppelt gewichtet.

## Lern- und Leistungsdokumentation

Die komplette Dokumentation darf beim Qualifikationsverfahren „Praktische Arbeiten“ und somit auch bei der Prüfung der Fremdsprachenkompetenz in englischer Sprache, wie auch beim Fachgespräch betriebliche Arbeitsprozesse, als Hilfsmittel verwendet werden.

## Vollständige Dokumentation mit:

- persönlichen Rezepten und Warenbezugsliste **mit Stück- oder Gewichtsangaben** pro Warenkorb in **zweifacher Ausführung**, (1 Expl. für den Kandidaten und 1 Expl. für den Experten)
- einer Arbeitsvorbereitung (AVOR-Blatt) für sämtliche vorbereiteten Gerichte aller vier Warenkörbe mit Skizzen oder Fotos zu den unterschiedlichen Gerichten. Sämtliche Gerichte müssen mit einem Gerichte Namen bezeichnet werden. (**ebenfalls in doppelter Ausführung**)
- die ersten drei Gänge (Warenkorbgerichte) als **separates Menü** geschrieben

Das AVOR-Blatt ist unter [www.hotelgastro.ch/dlkoch](http://www.hotelgastro.ch/dlkoch) herunterzuladen oder es kann selber ein AVOR-Blatt/Raster erstellt werden. Dieses muss jedoch mit denselben Inhaltspunkten des empfohlenen AVOR-Blattes versehen sein.

## Küchengeräte/Küchenapparate/Küchenmaschinen:

Die Kandidatin/ der Kandidat hat die Möglichkeit, während den überbetrieblichen Kursen sämtliche Küchengeräte, Küchenapparate und Küchenmaschinen zu bedienen.

Nicht zugelassen sind Geschirr (Platten/Teller), Dekorationsgegenstände (Blumen usw.) und Lebensmittel, welche zur Prüfung mitgebracht werden.

## Persönliche Ausrüstung/Arbeitsuniform

1 Kochhose, 2 Kochjacken, 2 Schürzen, 2 Torchons, 2 Kochmützen, Foulard sowie Arbeitssicherheitsschuhe, Messer, eventuell persönliche Werkzeuge, Notizblock, Schreibzeug, Taschenrechner, Persönliche Rezeptsammlungen

Die Berufskleidung muss sauber, korrekt und vollständig sein (inkl. Ersatzwäsche).

## Ablauf «Praktische Arbeiten»

### A) Prüfen der Fremdsprachenkompetenz

Die Fremdsprachenkompetenz wird im Rahmen des mündlichen Fachgesprächs während des praktischen QVs geprüft.

Das Prüfen der Fremdsprachenkompetenz erfolgt im Rahmen der Position 1 des Qualifikationsbereiches «Praktische Arbeiten» und bezieht sich auf die Planung und Umsetzung der praktischen Aufgaben mit Hilfe der Lern- und Leistungsdokumentation.

Die Rückseite der AVOR-Blätter aus dem Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» dürfen für Notizen betreffend Fremdsprache genutzt werden.

Die Zeitdauer des Prüfungsgesprächs umfasst 8 bis 10 Minuten.

### Das Grundraster für das Prüfungsgespräch umfasst folgende Punkte:

1. Begrüssung und Vorstellung
2. Fragen über die Zusammensetzung der aktuellen Warenkörbe (einer der vier aufgeschalteten Warenkörbe von Hotel & Gastro *formation*, Schweiz)
3. Fragen nach den Gerichten aus dem Warenkorb (Vorspeise, Suppe, Fischgericht)
4. Spezifische Fragen zu Ernährung, Hygiene, Arbeitssicherheit
5. Verdanken und Beendigung des Gesprächs

### B) Betriebliche Arbeitsprozesse

Die Kandidatin/ der Kandidat zieht drei farblich unterschiedliche Aufgabenkärtchen.

Die Kandidatin/ der Kandidat erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. (Hilfsmittel: Lern- und Leistungsdokumentation/Arbeitsrapporte) in der Größenordnung von 10 Minuten.

## C) Prüfen der Warenkorbgerichte

Für jede Prüfungsperiode werden durch die Prüfungskommissionen vier Warenkörbe zusammengestellt und 6 Monate im Voraus bekannt gegeben. Die daraus herzustellenden Gerichte sind pro Warenkorb charakterisiert. Am Prüfungstag wird einer der vier Warenkörbe eingesetzt.

Gelb hinterlegte Lebensmittel im Warenkorb müssen als Komponente zwingend verwendet werden (nicht als Garnitur).

Die Suppe muss in Suppentassen/-gläsern oder Suppentellern angerichtet werden.

Die Beurteilung der Gerichte aus dem Warenkorb erfolgt anhand von Kriterien, wobei aufwändige Ausführungen mit Zusatzpunktierung gegenüber trivialen (anspruchslos, einfach, schlicht usw.) Lösungen zu bewerten sind.

**Die Warenkörbe befinden sich im Anhang.**

**Die Bestelllisten der Warenkorbgerichte müssen bis spätestens am 13. Mai 2026, inklusive der Speisenfolge pro Warenkorb auf [PkOrg](#) uploadet sein.**

## D) Prüfen der Pflichtgerichte (Pflichtprogramm)

Das Pflichtprogramm besteht aus einem Fleischgericht, einer Stärkebeilage, zwei Gemüsebeilagen, einer Süßspeise und einem Konfekt.

**Die Gerichte-Liste befindet sich im Anhang.**

**Es ist empfehlenswert betriebseigene Rezepte zu verwenden.**

Das Pflichtprogramm wird den Kandidaten erst im Rahmen der Position 1 mitgeteilt. Als Basis der Gerichte dienen die aktuellen Unterlagen/Rezepte vom üK Hotel & Gastro *formation* Zug und der Berufsfachschule GIBZ.

Das Reinigen, Filetieren, Häuten und Parieren von Fischen / das Reinigen, Binden und Zerlegen von Geflügel / das Parieren, Binden und Schneiden von Fleischstücken / das Schneiden von Gemüsen und Obst wird nach wie vor geprüft / jedoch aus ökonomischen Gründen nur noch mit den in den Gerichten vorkommenden Produkten und im Rahmen der erforderlichen Tätigkeiten.

### Anrichtegeschirr:

Hauptgang- und Süßspeisenteller sind vorgegeben «30 cm / 27,5 cm im Durchmesser» randlose weisse Teller. Können vor Ort begutachtet werden.

## Zeitplan QV «Praktische Arbeiten»

	Zeit	Ablauf für die Kandidaten
	09.30	Umgezogen > Arbeitsplatzbezug in Küche
	09.55	Begrüssung durch den Qualifikationsleiter > Expertenzuteilung
90 Min.	10.00	<p><b>Übergabe Prüfungsaufgaben – Mündliches Fachgespräch:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kandidat/in erläutert anhand von drei Aufgabenkärtchen mit Leistungszielen die zugehörigen betrieblichen Arbeitsprozesse. (Hilfsmittel: Lerndokumentation/Arbeitsrapporte)</li> <li>- Kandidat/in erläutert die vorbereiteten Warenkorbgerichte mit Hilfe seiner Lerndokumentation (Gerichte gemäss Vorgaben, Rezepte, Arbeits- und Zeitplan, Warenbezugsliste)</li> </ul> <p>Falls diese nicht vorbereitet wurden, müssen sie im gegebenen Zeitrahmen noch zusätzlich erstellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kandidat/in sichtet die erhaltenen Pflichtgerichte und stellt ggf. Verständnisfragen. Erstellt den Arbeits- und Zeitplan und erläutert diese.</li> <li>- Zwischendurch 8 bis 10 Min. Fremdsprachenprüfung im fachlichen Bereich (Basis Warenkorbgerichte) und im Gästebereich.</li> </ul>
	11.30	<b>Pause</b>
150 Min.	11.45	<p><b>Praktische Prüfung:</b>  <b>Vorbereitungsarbeiten Warenkorbgerichte &amp; Pflichtprogramm</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umsetzung der Warenkorbgerichte</li> <li>- Mise en place und Ansetzen von Pflichtprogrammerichten mit längerer Garzeit bzw. die gefroren werden müssen</li> </ul>
15 Min.	14.15	Posten aufräumen (Lebensmittel korrekt verräumen)
	14.30	<b>Essen unter Betreuung</b>
	15.00	<b>Mit Experte Zeitplan überprüfen und nächste Schritte planen</b>
100 Min.	15.05	<p><b>Praktische Prüfung</b>  <b>Weiterarbeit Warenkorbgerichte &amp; Pflichtprogramm</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umsetzung der Warenkorbgerichte &amp; Pflichtprogrammericht</li> </ul>
110 Min. Schickzeit	16.45 – 17.00	Schicken der Kalten Vorspeise (17.05h aus der Kasserolle, Geschirr)
	17.10 – 17.20	Schicken der Suppe (17.25h aus der Kasserolle)
	17.30 – 17.45	Schicken des Fischgerichtes mit Stärkebeilage (17.50h aus der Kasserolle)
	17.55 – 18.10	Schicken des Hauptgerichtes (Fleischgericht, Gemüse- und Stärkebeilage, 18.15h aus der Kasserolle)
	18.20 – 18.35	Schicken der Süßspeise (18.40h aus der Kasserolle/Geschirr)
15 Min.	18.35 – 18.50	Posten Reinigen > <b>18.50 Qualifikationsende</b>
		Umziehen > Feedbackblatt ausfüllen > <b>Verabschiedung</b>

## Coaching

Coaching der Begriff aus dem Englischen heisst «betreuen».

Der Experte stellt sich der Kandidatinnen / dem Kandidaten vor Bekanntgabe des Warenkorbes vor.

Es wird kein PC-Support angeboten, Stromanschlüsse sind genügend vorhanden.

Die Kandidatin / der Kandidat gibt die Warenbestellliste für den Warenkorb ab.

Die Kandidatin / der Kandidat hat sämtliche Rezepte für den Warenkorb auf den AVOR-Blättern oder selbst erstellten Blättern mit sämtlichen Angaben inkl. Skizze des Gerichtes oder Foto in doppelter Ausführung erfasst.

**Hat die Kandidatin/ der Kandidat keine AVOR-Blätter vorbereitet, so hat sie/er diese im Coaching im Teil 1 zu erstellen.**

Den Kandidaten ohne vollständige Rezepturen zu den Warenkorberichten wird der Zutritt in die Küche verwehrt. Der daraus entstehende zeitliche Verlust geht voll und ganz zu Lasten des Kandidaten, wobei vorgegebene Pausen einzuhalten sind.

## Anhang 1

**Gerichte Liste für den Pflichtteil des praktischen QV Köchin/Koch EFZ:**

### **Konkretisierung**

Am Prüfungstag werden diese Pflichtgerichte im Rahmen des 90-minütigen Fachgesprächs während der Planung im Coaching dargelegt.

**Pflichtgerichte bestehen aus:**

**4. Gang; Hauptgang:** *Schlachtfleisch/Mastgeflügel-Gericht*

*Sättigungsbeilage*

*Zwei verschiedene Gemüse*

*(zwei verschiedene Garmethoden)*

**5. Gang;**

*Süßspeise mit einem Konfekt*

# Pflichtgerichteliste «Fleisch und Mastgeflügel»

## Fleischgerichte

Schmoren	Geschmorter Rindsschulterspitz
	Rindsragout
	Karbonade von Rindfleisch
Glasieren	Glasierte Kalbsschulter (Schulterspitz, dicke Schulter)
	Glasierte Kalbskopfbäckchen
	Glasierte Kalbshaxe (ganz)
Dünsten	Rindsdünstragout mit Tomaten und Oliven
	Wiener Kalbsrahmgulasch
Sieden	Siedfleisch mit Apfel-Meerrettichsauce*
	Kalbsblankett mit Gemüsestroh
Sautieren	Sautierte Schweinsfiletmedaillons, Calvados Sauce*
	Kalbs Cordon-Bleu, Mayonnaise Ableitung*
	Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
Grillieren	Grilliertes Entrecôte double, Bearner Sauce*
	Grilliertes Rumpsteak, Rotweinbutter
Braten	Gebratenes Lammkarree, Rotweinsauce mit Thymian*
	Gebratener Schweinehohrücken, Portweinsauce*
Niedertemperatur	Roastbeef, Bearner Sauce*
	Schweinskotelettstück, Estragon-Bier-Sauce*
Backen im Ofen	Schweinsfilet im Blätterteig (Duxelles)*

## Mastgeflügelgerichte

Pochieren	Pochiertes Pouletbrüstchen mit Gurken*
Schmoren	Geschmortete Mastpoularde in Rotweinsauce
Dünsten	Geflügelfrikassee mit Estragon
Sieden	Geflügelblankett mit Pilzen
Grillieren	Grilliertes Poulet amerikanische Art*
Braten	Gebratenes Poulet mit Rosmarinjus*

Die passende Garnitur für Fleisch- und Mastgeflügelgerichte bekommen die Kandidatin/ der Kandidat am Prüfungstag vorgegeben.

### \*Saucen

50g Sauce/Person muss separat zum Gericht serviert werden.

# Pflichtgerichteliste «Sättigungsbeilagen und Gemüse»

## Kartoffelgerichte

Sieden/Dämpfen	Kartoffelpüree Salzkartoffeln
Schmoren	Bouillonkartoffeln Schmelzkartoffeln
Backen im Ofen	Kartoffelgratin
Braten	Bratkartoffeln Schlosskartoffeln Bäckerinkartoffeln
Sautieren	Lyoner Kartoffeln Rösti
Kartoffelmasse (Ableitungen von...)	Duchesse-Masse Dauphine-Masse Kartoffel-Gnocchimasse

## Getreidegerichte

Teigwaren (Ableitungen von...)	frisch hergestellt Spätzli
Getreidegerichte (Ableitungen von...)	Griessnocken Polenta

## Reisgerichte

Reisgerichte (Ableitungen von...)	Trockenreis Pilawreis Risotto
--------------------------------------	-------------------------------------

## Gemüsegerichte

Die aufgeführten Garmethoden müssen mit entsprechenden Gemüsen umgesetzt werden.  
«Die passenden Schnittarten und Garnituren bekommen sie am Prüfungstag vorgegeben.»

Sieden	Artischockenböden / Romanesco / Schwarzwurzel
Sous-vide	Brüsseler / Artischocken
Pochieren	Karottenflan / Broccoliflan
Dämpfen	Broccoli / Karotten
Dünsten	Kohlraben a la creme / Ratatouille / Cocobohnen / Kefen / Erbsenpüree / Selleriepüree / Gurken mit Dillrahmsauce / Blattspinat
Glasieren	Karotten / Randen / Kohlraben / Radieschen
Schmoren	Lattich / Fenchel / Stangensellerie
Braten	Peperoni / Zucchetti
Sautieren	Panierte Zucchettischeiben / Zucchetti mit Pesto / Bohnen / Cocobohnen / Peperoni
Grillieren	Aubergine / Zucchetti / Pak Choi
Gratinieren	Blumenkohl mit Mornaysauce / Fenchel mit Käse
Frittieren	Paniert Blumenkohl / Zwiebelringe im Bierteig

---

# Pflichtgerichteliste «Süssspeisen und Konfekt»

---

## Süssspeisen

<b>Hauptkomponente</b> Nebenkomponente/Knusper Konfekt	Rhabarberkuchen mit Guss (Teig frei wählbar – selber herstellen) Vanilleglace Aus QV-Liste, Seite 13
<b>Hauptkomponente</b> Nebenkomponente/Knusper Konfekt	Tiramisu (Löffel-Biskuit) Marinierte Orangenfilets Aus QV-Liste, Seite 13
<b>Hauptkomponente</b> Nebenkomponente/Knusper Konfekt	Gestürzte bayerische Vanillecreme marinierten Erdbeeren / Schneemasse (gebacken/getrocknet) Aus QV-Liste, Seite 13
<b>Hauptkomponente</b> Nebenkomponente/Knusper Konfekt	Charlotte königliche Art (Rouladen-Biskuit) Sauce aus rohen Erdbeeren Aus QV-Liste, Seite 13
<b>Hauptkomponente</b> Nebenkomponente/Knusper Konfekt	Zitronencake Himbeersorbet / Schneemasse (gebacken/getrocknet) Aus QV-Liste, Seite 13
<b>Hauptkomponente</b> Nebenkomponente/Knusper Konfekt	Schokoladenmousse sautierten Bananenhälften / Bricelets (Bretzeli) Aus QV-Liste, Seite 13
<b>Hauptkomponente</b> Nebenkomponente/Knusper Konfekt	Reis Kaiserinart Erdbeersauce / Brandteig-Garnitur Aus QV-Liste, Seite 13
<b>Hauptkomponente</b> Nebenkomponente/Knusper Konfekt	Erdbeermousse Sauerrahmsauce / Honigwabenkörbchen mit Früchten gefüllt Aus QV-Liste, Seite 13
<b>Hauptkomponente</b> Nebenkomponente/Knusper Konfekt	Flammeri Dörraprikosen Kompott / Hüppen-Garnitur Aus QV-Liste, Seite 13
<b>Hauptkomponente</b> Nebenkomponente/Knusper Konfekt	Gestürzte Karamellcreme marinierten Früchten / Hüppen-Garnitur Aus QV-Liste, Seite 13
<b>Hauptkomponente</b> Nebenkomponente/Knusper Konfekt	Schokoladen-Rahmgefrorenes Aprikosen-Sauce / Haselnuss-Krokant und Früchtegarnitur Aus QV-Liste, Seite 13
<b>Hauptkomponente</b> Nebenkomponente/Knusper Konfekt	Schaumgefrorenes mit Mango Ananas-Kompott / Brandteig-Garnitur Aus QV-Liste, Seite 13

## Konfekt

<i>Mailänderli</i>	<i>Verschiedene Formen</i>
<i>Makronen</i>	<i>Haselnuss, Kokos, Mandeln, ...</i>
<i>Sablés</i>	<i>Vanille, Schokoladen, Haselnüsse, ...</i>
<i>Spitzbuben</i>	<i>Verschiedene Füllungen</i>
<i>Süßes Blätterteiggebäck (Preussen)</i>	<i>Verschiedene Formen und Aromen</i>
<i>Verschiedene Formen</i>	

Das Kleingebäck/Konfekt wird am Tag des Qualifikationsverfahren bestimmt.

**Kür: Warenkorbgerichte**

**Warenkorb:**

1. Gericht: Kalte Vorspeise (Hauptkomponente) (*mit einer Nebenkomponente*)
2. Gericht: Suppe nach Vorgaben
3. Gericht: Fisch (Feucht- oder Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Butter-mischung und Beilage

Es gelten die Indikatoren gemäss separater Liste.

**Warenkorb Nr. 1**

<b>1. Gericht</b>	Kalte Vorspeise ( <i>Hauptkomponente</i> ) ( <i>mit einer Nebenkomponente</i> )
<b>2. Gericht</b>	Cremesuppe mit einer Ein- oder Beilage
<b>3. Gericht</b>	Fisch (Feuchthitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Butter-mischung und Beilage

**Warenkorb Nr. 2**

<b>1. Gericht</b>	Kalte Vorspeise ( <i>Hauptkomponente</i> ) ( <i>mit einer Nebenkomponente</i> )
<b>2. Gericht</b>	Kraftbrühe oder Essenz mit einer Ein- oder Beilage
<b>3. Gericht</b>	Fisch (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Butter-mischung und Beilage

**Warenkorb Nr. 3**

<b>1. Gericht</b>	Kalte Vorspeise ( <i>Hauptkomponente</i> ) ( <i>mit einer Nebenkomponente</i> )
<b>2. Gericht</b>	Kalte Suppe mit einer Ein- oder Beilage
<b>3. Gericht</b>	Fisch (Trockenhitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Butter-mischung und Beilage

**Warenkorb Nr. 4**

<b>1. Gericht</b>	Kalte Vorspeise ( <i>Hauptkomponente</i> ) ( <i>mit einer Nebenkomponente</i> )
<b>2. Gericht</b>	Suppe aus Getreide oder Hülsenfrüchten mit einer Ein- oder Beilage
<b>3. Gericht</b>	Fisch (Feuchthitze-technik) mit passender Sauce, Schaum oder Butter-mischung und Beilage

**Pflicht: Pflichtgerichte**

**Pflicht:**

4. Gericht: Hauptgang:  
Schlachtfleisch/Mastgeflügel  
Sättigungsbeilage  
Zwei Gemüse  
- zwei verschiedene Gartechniken
5. Gericht: Süßspeise mit einem Kleingebäck

Die Pflichtgerichte werden von den verantwortlichen Prüfungskommissionen der zuständigen Kantone erstellt. Hotel & Gastro *formation* Schweiz stellt einen Vorschlag zur Verfügung.

Die möglichen Pflichtgerichte werden den Lernenden frühzeitig bekannt gegeben, damit sich diese entsprechend vorbereiten können (Prüfungskanton).

Am Prüfungstag werden die zu kochenden Pflichtgerichte im Rahmen des 90minütigen Fachgespräches abgegeben.

Die Rezepte sind aus dem aktuellen Rezeptbuch Pauli, oder auf der Basis des Lehrbuches. Es dürfen auch betriebseigene Rezepte verwendet werden. Dabei muss die vorgegebene Gartechnik beibehalten werden. Die Charakteristik des Gerichtes darf nicht verändert werden.

Alle Gerichte, Warenkorb- und Pflichtgerichte, sind für **vier** Personen zu kochen und anzurichten.

Bei den Warenkorbgerichten muss jedes Gericht rezeptiert sein. Als Richtlinie für die Darstellung gilt das AVOR-Rezeptblatt aus dem üK-Ordner. Jedes Warenkorbblatt (Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4) ist gleichzeitig auch die obligatorisch auszufüllende Warenkorbbezugsliste. Es dürfen keine anderen Zettel, Listen oder weitere Zutaten verwendet werden.

Jede **Warenkorbbezugsliste** (Warenkorbblatt Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4) und die entsprechend dazugehörigen **AVOR-Rezeptblätter** müssen in **doppelter Ausführung** an das praktische Qualifikationsverfahren mitgebracht werden.

# Grundmise en place Liste für das Qualifikationsverfahren

## Für alle Warenkörbe geltend

Folgende Lebensmittel stehen Ihnen während des ganzen praktischen Qualifikationsverfahrens zur Verfügung.

Zutaten Kategorien	Lebensmittel	Zutaten Kategorien	Lebensmittel
Milchprodukte	Extrahartkäse (gerieben)	Gewürze	Currypulver
	Joghurt (nature)		Currypaste (rot)
	Kochbutter		Gewürznecken
	Past. oder UHT-Milch		Ingwer (frisch)
	Sauerrahm		Kreuzkümmel
	Vollrahm (35 %, UHT)		Kümmel
			Muskatnuss
Eierprodukte	Ganze Eier (roh)		Paprika (mild)
	Past. Eigelb		Peperoncino (frisch)
	Past. Eiweiss		Pfefferkörner (weiss, schwarz)
	Past. Vollei		Safranpulver
			Vanillestängel
Getreideprodukte	Hartweizen Dunst		Wacholderbeeren
	Maisstärke		Wasabi Paste
	Weissmehl		Zimtstangen
			Zitronengras
Zucker / Süßmittel / Honig	Honig	Salz / Würzmittel	
	Rohzucker		Fleur de sel
	Kristallzucker		Grobkörniger Senf
	Puderzucker		Ketchup
			Kochsalz
Öl / Essig	Baumnussöl		Kokosmilch
	Olivenöl		Senf (mild)
	Rapsöl		Sojasauce
	Sesamöl		Tabasco oder Bergfeuer
			Tahini
	Apflessig		Tomatenmark
	Balsamico-Essig (dunkler, weisser)		Worcestershire Sauce
	Himbeeressig		
	Rot- und Weissweinessig		
Kräuter (frisch)	Basilikum	Hartschalenobst / Kernen	Baumnüsse (ganz)
	Dill		Erdnüsse (geschält und gesalzen)
	Estragon		Haselnüsse (ganz, gemahlen)
	Kerbel		Kokosnuss (geraspelt)
	Koriander		Kürbiskerne
	Lorbeer (getrocknet)		Mandeln (gehobelt, gemahlen)
	Petersilie (gekraust)		Pinienkerne
	Petersilie (glatt)		Sesam (weiss)
	Pfefferminze	Fruchtsäfte / Alkoholische Produkte	
	Rosmarin		Bier (hell)
	Salbei		Brandy oder Cognac
	Schnittlauch		Grand Marnier
	Thymian		Kochwein (rot, weiss)
			Madère
			Noilly Prat
			Pernod
			Portwein (rot, weiss)
			Sherry
Aromaten für die Zubereitungen (ungerüstet/ ungeschnitten)	Karotten, Knollensellerie, Lauch (grün)	Convenience Produkte	Bouillon
	Knoblauch, Schalotten, Zwiebeln		Fischfond
	Limetten, Orangen, Zitronen		Geflügelfond (heller)
	dürfen nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden		Gemüsefond
			Kalbsfond (heller, brauner)
Teige	Blätterteig (CF, ausgewählt)		Roux (weiss, braun)
	Frühlingsrollenteig		Backpulver
	Reispapier		Hefe
Diverses	Agar Agar		Gelatineblätter
	Nori-Blätter		Paniermehl

**Indikatoren für den Aspekt «Arbeitsaufwand» bei den Warenkorb-Gerichten Koch 2010, Qualifikationsverfahren 2026**

Moderne Anrichteweisen sind zulässig. Versichern Sie sich, dass das entsprechende Anrichtegeschirr vorhanden ist.

	Trivialer Arbeitsaufwand	Mittlerer Arbeitsaufwand	Grosser Arbeitsaufwand
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> <b>Kalte Vorspeise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salat als Hauptkomponente <i>und</i></li> <li>- eine Nebenkomponente (Croutons, Speckstreifen und Ähnliches gelten nicht als Nebenkomponenten)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i></li> <li>- eine Nebenkomponente, z.B. Salat oder Gemüse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleisch, Geflügel oder Vegetarisch als Hauptkomponente <i>und</i></li> <li>- eine Nebenkomponente, z.B. Salat od. Gemüse <i>und</i></li> <li>- eine Knusperbeilage <i>und</i></li> <li>- eine passende Sauce</li> </ul>
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> <b>Suppe mit Vorgaben</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geforderte Aufgabe wird im Minimum erfüllt. <i>Zum Beispiel:</i></li> <li>- <i>Es ist eine Suppe herzustellen, diese hat eine Ein- oder Beilage.</i></li> <li>- <i>«Gehackte Kräuter» sind keine Ein- oder Beilage.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i></li> <li>- zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die geforderte Aufgabe wird erfüllt <i>und</i></li> <li>- zusätzlich zur Ein- oder Beilage wird eine zweite Komponente hergestellt und präsentiert <i>und</i></li> <li>- eine dieser zwei Komponenten ist gefüllt oder besteht aus einer gegarten Masse.</li> </ul>
<u>Warenkorb 1 bis 4</u> <b>Fisch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung und Beilage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das geforderte Fischgericht mit passender Sauce, Schaum oder Buttermischung sowie Beilage und mindestens zwei verwendeten Gemüsen (nicht zwei Gartechniken) <i>und</i></li> <li>- eine Garnitur (Kräutersträuschen und gehackte Kräuter gelten nicht als Garnitur)</li> </ul>	
<b>Glossar:</b>	<p><b>Hauptkomponente:</b>      Als <u>Hauptkomponente</u> definiert sich die <u>erstgenannte</u> Komponente im Gericht.  <i>(Zum Beispiel: Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat)</i></p>	<p><b>Nebenkomponente:</b>      Als <u>Nebenkomponente</u> definiert sich die <u>zweitgenannte</u> Komponente im Gericht.  <i>(Zum Beispiel: Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat)</i></p>	<p><b>Zusatzkomponente:</b>      Als <u>Zusatzkomponente (Garnitur)</u> wird eine Garnitur bezeichnet, die das Gericht geschmacklich und optisch aufwertet.  <i>(Zum Beispiel: Wachtelterrine mit lauwarmem Gemüsesalat und confierten Kumquats)</i></p>

## Warenkorbbezugslisten

# Nr. 1 Warenkorb 2026

### für das praktische Qualifikationsverfahren

#### Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtsfolge 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.



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

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

Zutaten Kategorien	Lebensmittel Produkte	g/dl/ Stück	Weitere Informationen
Gemüse	Artischocken		gross, frisch
	<b>Auberginen</b>		
	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.**

Name: .....

Vorname: .....

Arbeitsplatz: ..... Datum: .....

## Warenkorbbezugslisten

# Nr. 2 Warenkorb 2026

### für das praktische Qualifikationsverfahren

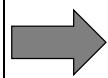
#### Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtsfolge 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	<b>Saibling *</b>		<b>1 Stück à ca. 400 g</b> Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	<b>Zander Royalfilet mit Haut</b>		<b>ca. 200 g</b> Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel	Entenbrust		max. 1 Stk., mit Haut (mit Fett)
Schlachtfleisch, Schlacht-Nebenprodukte	<b>Kalbsmilken</b>	<b>max. 200 g, gewässert</b>	
	Klärfleisch (Rind)		ca. 200 g / 8 mm
Fleisch-erzeugnisse	Chorizo		
	Frühstücksspeck		geräuchert
	Kalbsbrät		max. 200 g
	Trockenfleisch		Rind
Milch und Milchprodukte	<b>Blauschimmelkäse *</b>	<b>max. 50 g</b>	
	Ziegenfrischkäse *		nature, max. 100 g
	* nach Angebot		
Pilze	Austernseitlinge		frisch
	Totentrompeten		getrocknet
Kartoffeln	Blaue Kartoffeln		
	Kartoffeln		festkochend
	Kartoffeln		mehligkochend
Getreide	<b>Dinkel</b>		
	Fregola Sarda		
	Maisgriess grob		Bramata
	Rotter 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	<b>Artischocken</b>		<b>gross, frisch</b>
	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.

## Warenkorbbezugslisten

# Nr. 3 Warenkorb 2026

### für das praktische Qualifikationsverfahren

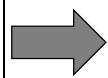
#### Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtsfolge 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	Kalte Suppe 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	Forelle *		<b>1 Stück à ca. 400 g</b> Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	Lachsrückenfilet (Loin) ohne Haut		<b>ca. 200 g</b> Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel	Entenbrust		max. 1 Stk., mit Haut (mit Fett)
Schlacht- Nebenprodukte	Kalbsmilken		max. 200 g, gewässert
Fleisch- erzeugnisse	Chorizo		
	Frühstücksspeck		geräuchert
	Kalbsbrät		<b>max. 200 g</b>
	Trockenfleisch		Rind
Milch und Milchprodukte	Blauschimmelkäse *		max. 50 g
	Ziegenfrischkäse *		nature, max. 100 g
	* nach Angebot		
Pilze	Austernseitlinge		frisch
	Totentrompeten		getrocknet
Kartoffeln	Bläue 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		<b>getrocknet</b>
	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		
Diverses	Zucchetti		grün
	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.**

## Warenkorbbezugslisten

# Nr. 4 Warenkorb 2026

für das praktische Qualifikationsverfahren

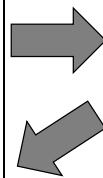
### Aufgabenstellung

Aus den folgenden Zutaten haben Sie eine Gerichtsfolge 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	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	<b>Saibling *</b>		<b>1 Stück à ca. 400 g</b> Fisch passend zerlegen. Restliche Stücke können bei Nicht-Gebrauch retourniert werden.
	<b>Zander Royalfilet mit Haut</b>		<b>ca. 200 g</b> Muss zum Fischgericht mitverwendet werden. Zubereitung frei wählbar.
Mastgeflügel	Entenbrust		max. 1 Stk., mit Haut (mit Fett)
Schlacht-Nebenprodukte	Kalbsmilken		max. 200 g, gewässert
Fleisch-erzeugnisse	Chorizo		
	Frühstücksspeck		geräuchert
	Kalbsbrät		max. 200 g
	<b>Trockenfleisch</b>		<b>Rind</b>
Milch und Milchprodukte	Blauschimmelkäse *		max. 50 g
	Ziegenfrischkäse *		nature, max. 100 g
	* nach Angebot		
Pilze	<b>Austernseitlinge</b>		<b>frisch</b>
	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
	<b>Avocado</b>		
	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		<b>gelb</b>
	Karotten		orange
	Mini Lattich		
	Peperoni		<b>gelb</b>
	Peperoni		rot
	<b>Randen rot</b>		<b>roh</b>
	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.**