

Konzept

Jeder im Team bereitet eine Mahlzeit von Freitagabend bis Samstagabend vor. Diese Mahlzeiten werden dann von den jeweils anderen bewertet. Aufgabe ist sowohl die Zubereitung, als auch die Vorbereitung der Tische.

Einkauf und Menüplanung übernimmt das VoWe-Team.

Als Vorlage dient „**Das perfekte Dinner**“.

Zubereitung

Die Gerichte und Zutaten mit einem entsprechenden **Rezeptvorschlag** werden vorgegeben. Das Rezept kann nach Möglichkeit auch verändert bzw. mit den Zutaten „gespielt“ werden. *Es sollte auch immer noch nach übrigen Lebensmitteln vorheriger Gerichte geschaut werden.*

Am wichtigsten ist der **Geschmack** der Gerichte. Neben dem Geschmack fließt auch die **Konsistenz** in die Bewertung ein. Ein weiterer Punkt ist die **Präsentation der Gerichte** sowie die Vorbereitung der Tische.

Bewertung

Nach dem Essen können auf dem Bewertungstisch die **Bewertungszettel** der Gerichte nach den Bewertungskriterien von 1 bis 10 ausgefüllt werden.

Bewertungskriterien:

1. Geschmack (3-fach)
2. Konsistenz
3. Präsentation

Gerichte

Freitag

Abendessen

Wraps mit Hackfleisch, Salat und **selbstgemachter Zigeuner-Soße und Sour Cream**

Samstag

Frühstück

Rührei mit Frühlingszwiebeln und **Mandarinen-Quark** mit Amarettini

Picknick

Rohkost mit **Laugenbrezel** und **selbstgemachtem Spundekäs** und **Kräuterquark**

Abendessen

Grillspieße, Gemüsebomben, Mais und **Feta** mit **Nudelsalat, Gurkensalat** und **Grüner Salat** mit **Grillbutter** und **Grillsoßen**

Bunter Abend

Stockbrot und **Schoko-Bananen** mit **Bowle**

Freitag: Abendessen



Wraps

Anzahl: 6 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 35 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Zutaten

- 110 Wraps
- 5 kg Hackfleisch
- 2-3 Säcke Zwiebeln
- 5 Dosen Mais
- 5 Eisbergsalat
- 5 Kuhmilch Feta
- 10 Pck. Reibekäse
- 10 Paprika



Zubereitung

Die Zwiebeln würfeln und glasig braten. Das Hackfleisch hinzugeben, braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse und den Feta klein schneiden und in Schüsseln geben. Die Wraps laut Packungsanleitung zubereiten.

Zigeuner-Soße

Zutaten

- 30 Paprika
- 2-3 Säcke Zwiebeln
- Zucker
- 6 Tuben Tomatenmark
- Wasser
- ca. 2 Flaschen Essig
- Sambal Olek
- Gemüsebrühe (Pulver)
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Paprikaschoten waschen und in Streifen schneiden. Auch die Zwiebeln vierteln und grob schneiden. Das Öl erhitzen und die Zwiebeln mit den Paprikaschoten anschwitzen. Etwas Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren. Das Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten, bis es etwas anliegt. Mit Wasser und Essig ablöschen (beim Essig lieber zwischendurch mal abschmecken). Dann mit den restlichen Zutaten abschmecken und 10-15 Minuten köcheln lassen.

Sour Cream

Zutaten

- 3 kg Quark
- 1,2 kg Schmand
- 5 Pck. TK-Kräuter (Schnittlauch oder Mix)
- 3 Bund Frühlingzwiebeln
- 10 Zehen Knoblauch
- ca. 6 EL Zucker



Freitag: Abendessen



- Zitrone
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Knoblauch fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Alles vermengen und mit Zitrone, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Freitag: Abendessen



Bewertung

Name: _____

Wraps mit Hackfleisch, Salat und selbstgemachter Zigeuner-Soße und Sour Cream

| | Geschmack | Konsistenz | Präsentation |
|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Wraps mit Hackfleisch/Salat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Zigeuner-Soße | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sour Cream | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Präsentation der Tische | | | <input type="checkbox"/> |

Freitag: Abendessen



Bewertung

Name: _____

Wraps mit Hackfleisch, Salat und selbstgemachter Zigeuner-Soße und Sour Cream

| | Geschmack | Konsistenz | Präsentation |
|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Wraps mit Hackfleisch/Salat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Zigeuner-Soße | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sour Cream | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Präsentation der Tische | | | <input type="checkbox"/> |

Samstag: Frühstück



Rührei

Anzahl: 2 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 20 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Zutaten

- 70 Eier
- 7 Zwiebeln
- 5 Bund Frühlingszwiebeln
- ca. 2 L Sahne
- ca. 1,5 kg Butter
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Die Zwiebel fein würfeln und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Eier mit der Sahne, Pfeffer und Salz verquirlen.
2. Butter in der Pfanne zerlassen und die Zwiebeln anbraten. Nun die Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben.
3. Die Eiermasse in die Pfanne gießen. Stockt das Ei am Pfannenrand, die untere Schicht Rührei an den Pfannenrand ziehen (nicht wild in der Pfanne rühren!). Diesen Prozess wiederholen, bis ca. Dreiviertel des Eis gestockt sind.
4. Anschließend die Pfanne von der Herdplatte nehmen und das Ei durch die Eigenhitze der Pfanne fertig garen lassen (falls möglich).

Samstag: Frühstück



Mandarinen-Quark

Anzahl: 2 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Zutaten

- 5 kg Magerquark
- 7 Dosen Mandarinen
- Zucker
- 2 Pck. Schokoraspeln
- 4 Pck. Amarettini



Zubereitung

Den Magerquark mit etwas Mandarinsaft geschmeidig rühren und mit Zucker abschmecken (Menge je nach Geschmack). Anschließend die Mandarinen unterheben. Die Amarettini zerbröseln und mit den Schokoraspeln daneben als Topping servieren.

Samstag: Frühstück



Bewertung

Name: _____

Rührei mit Frühlingszwiebeln und **Mandarinen-Quark** mit Amarettini

| | Geschmack | Konsistenz | Präsentation |
|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Rührei | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mandarinen-Quark | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Präsentation der Tische | | | <input type="checkbox"/> |

Samstag: Frühstück



Bewertung

Name: _____

Rührei mit Frühlingszwiebeln und **Mandarinen-Quark** mit Amarettini

| | Geschmack | Konsistenz | Präsentation |
|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Rührei | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mandarinen-Quark | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Präsentation der Tische | | | <input type="checkbox"/> |

Samstag: Picknick



Rohkost mit Brezel und Dip

Anzahl: 6 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 35 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Rohkost

Zutaten

- 12 Paprika
- ca. 30 Karotten
- 6 Gurken
- 6 Kohlrabi
- Frischhaltefolie



Zubereitung

Rohkost in lange und ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und mit Frischhaltefolie abdecken.

Spundekäs

Zutaten

- 3 kg Quark
- 6 Pck Frischkäse
- 6 Zwiebeln
- 6 Zehen Knoblauch
- Paprikapulver, edelsüß
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein schneiden bzw. hacken. Die Masse mit dem Frischkäse und dem Quark verrühren. Paprikapulver einstreuen und verrühren bis der Spundekäs sich schön hellrot färbt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuterquark

Zutaten

- 3 kg Quark
- 1,5 kg Joghurt
- 6 Zehen Knoblauch
- 5 Pck. TK-Kräuter (Petersilie oder Mix)
- Zitrone
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Den Knoblauch schälen und klein hacken. Die Masse mit dem Quark und dem Joghurt verrühren und die Kräuter hinzufügen. Mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Samstag: Picknick



Brezel

Zutaten

- ca. 80 TK Brezel
- Backpapier

Zubereitung

Brezel nach Packungsangaben zubereiten und abkühlen lassen.



Samstag: Picknick



Bewertung

Name: _____

Rohkost mit **Laugenbrezel** und **selbstgemachtem Spundekäs** und **Kräuterquark**

| | Geschmack | Konsistenz | Präsentation |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Laugenbrezel/Rohkost | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Spundekäs | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Kräuterquark | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Präsentation der Tische | | | <input type="checkbox"/> |

Samstag: Picknick



Bewertung

Name: _____

Rohkost mit **Laugenbrezel** und **selbstgemachtem Spundekäs** und **Kräuterquark**

| | Geschmack | Konsistenz | Präsentation |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Laugenbrezel/Rohkost | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Spundekäs | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Kräuterquark | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Präsentation der Tische | | | <input type="checkbox"/> |

Samstag: Abendessen



Grillbutter

Anzahl: 4 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 25 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Limetten-Rosmarin-Butter

Zutaten

- 1,5 kg Butter
- 3 Limetten oder Limettensaft
- Rosmarin
- 3 Zehen Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- Frischhaltefolie



Zubereitung

Rosmarin und Knoblauch fein hacken und mit der weichen Butter vermengen. Mit Limettensaft (evtl. auch fein geriebener Schale), Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Butter mit Frischhaltefolie in kleine Rollen formen und kühl aushärten lassen.

Kräuter-Butter

Zutaten

- 1,5 kg Butter
- 3 Pck. glatte Petersilie
- 3 Pck. Schnittlauch
- 3 Zehen Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- Frischhaltefolie



Zubereitung

Petersilie, Schnittlauch und Knoblauch fein hacken und mit der weichen Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Butter mit Frischhaltefolie in kleine Rollen formen und kühl aushärten lassen.

Tomaten-Butter

Zutaten

- 1,5 kg Butter
- 3 Pck. getrocknete Tomaten
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 Tuben Tomatenmark
- 2 Gläser Ajvar
- Basilikum
- Salz und Pfeffer
- Frischhaltefolie



Zubereitung

Tomaten und Knoblauch fein hacken und mit der weichen Butter vermengen. Mit Tomatenmark, Ajvar, Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Butter mit Frischhaltefolie in kleine Rollen formen und kühl aushärten lassen.

Gemüsebomben

Anzahl: 2 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 25 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Zutaten

- 3 Zucchini
- 12 Tomaten
- 6 Paprika (gelb)
- 1 Pck. Champignon
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- Italienische Kräuter, TK
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Je kleiner es geschnitten wird, desto kürzer ist die Garzeit. Frühlingszwiebeln in Ringe, Knoblauch in kleine Stücke schneiden oder durch die Knoblauchpresse drücken. Alles in einer Schüssel mit den Kräutern, den Gewürzen und dem Olivenöl vermengen.

Quadrate aus Alufolie in etwa 30 cm Länge abschneiden und je zwei übereinander legen (vermeidet schnelles Einreißen). Darauf in der Mitte das Gemüse für je eine Portion schichten. Die Seiten der Alufolie hochklappen und in Tropfenform verschließen, so dass keine Flüssigkeit auslaufen kann. Anzahl: 12 Stück

Samstag: Abendessen



Grillspieße mit Fleisch

Anzahl: 6 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 35 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Zutaten

- 15 Zwiebeln
- 20 Paprika
- 10 Zucchini
- 6 kg Schweinefleisch (Nacken)
- Olivenöl
- BBQ-Gewürz



Zubereitung

Die Holzspieße mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen, so kleben sie nicht mehr so am Fleisch.

Das Fleisch in etwa 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Die Zutaten für die Marinade (siehe Liste) vermischen, mit dem Fleisch vermengen. Das marinierte Fleisch, Zwiebel und Paprika auf Schaschlikspieße aus Holz dicht aufspießen. Anzahl: 50 Stück

Samstag: Abendessen



Grill-Mais

Anzahl: 2 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 25 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Zutaten

- 10 Maiskolben
- Butter
- Salz
- Alufolie



Zubereitung

Die Maiskolben halbieren, mit Butter einstreichen und etwas salzen. Dann den Maiskolben in ausreichend Alufolie einwickeln und als Bonbon verschließen.

Anzahl: 20 Stück

Samstag: Abendessen



Grill-Feta

Anzahl: 2 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 25 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Zutaten

- 8 Fetakäse
- 4 Zwiebeln
- 8 Zehen Knoblauch
- 8 Tomaten
- Basilikum, Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- Alufolie



Zubereitung

Tomaten in Stücke schneiden. Zwiebeln vierteln und grob schneiden. Knoblauch klein hacken.

Quadrate aus Alufolie in etwa 30 cm Länge abschneiden und je zwei übereinander legen (vermeidet schnelles Einreißen). Etwas Olivenöl auf die Mitte der Alufolie geben. Darauf etwas Zwiebeln und Knoblauch streuen. Darauf Fetakäse bröseln oder in Würfeln streuen und mit den Gewürzen würzen. Tomaten auflegen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Seiten der Alufolie hochklappen und in Tropfenform verschließen, so dass keine Flüssigkeit auslaufen kann. Anzahl: 16 Stück

Samstag: Abendessen



Nudelsalat

Anzahl: 2 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 35 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Zutaten

- 5 kg Spiralnudeln
- 5 Pck. TK-Erbsen
- 5 Gläser Gewürzgurken
- 2 Pck. Karotten
- 1-2 kg griech. Joghurt
- 5 Pck. TK-Kräuter (Petersilie oder Mix)
- etwas Gemüsebrühe zum Würzen
- Essig, Senf, Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Nudeln laut Packungsanleitung zubereiten, abschütten und mit kaltem Wasser abkühlen. Die Karotten waschen und so wie die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Die Karotten mit den Erbsen blanchieren (kurz kochen und kalt abkühlen) und in einem Sieb abtropfen. Joghurt mit Gemüsebrühenpulver, Senf, Salz und Pfeffer würzen. Die abgekühlten Nudeln und das Gemüse hinzugeben und alles vermengen. Bei Bedarf nachwürzen.

Samstag: Abendessen



Gurkensalat

Anzahl: 2 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 25 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Zutaten

- 15 Salatgurken
- 5 Zwiebeln
- Olivenöl, Essig, Wasser
- Senf und Zitronensaft
- 5 Pck. TK-Kräuter Dill
- Zucker, Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Salatgurken waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie kleinhacken. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker und die Schalottenwürfel, Dill und Petersilie zu den Gurkenscheiben hinzugeben. Olivenöl zum Schluss unterrühren.

Samstag: Abendessen



Grüner Salat

Anzahl: 2 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 25 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Zutaten

- 5 Eisbergsalat
- 2 Pck. Tomaten
- 5 Gurken
- 5 Paprika
- **Dressing:**
- Essig und Öl, etwas Wasser
- 5 Pck. TK-Kräuter (Petersilie oder Mix)
- Senf, Salz und Pfeffer



Zubereitung

Salat und Gemüse schneiden. Dressing verrühren. Salat und Dressing erst kurz vor dem Verzehr vermischen.

Samstag: Abendessen



Grillsoßen

Anzahl: 4 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 1,5 h / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

BBQ-Soße

Zutaten

- 10 Knoblauchzehen
- ca. 30 Esslöffel (brauner) Zucker
- 5 große Dosen Tomaten passiert (850ml Dose)
- 15 Esslöffel Tomatenmark
- 500 ml Apfelessig
- 20 Esslöffel Worcester-Sauce
- 5 Esslöffel Öl (geschmacksneutral!)
- 10 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel (auch Kumin genannt)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer und etwas Chilipulver zum abschmecken



Zubereitung

Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf das Öl erwärmen und den Knoblauch darin andünsten. Sobald der Knoblauch eine leicht goldene Farbe angenommen hat, kommen die restlichen Zutaten dazu: Tomatenmark, Zucker, passierte Tomaten, Honig, Kreuzkümmel, etwas Salz, schwarzer Pfeffer und Chili. Das ganze aufkochen lassen und dann eine halbe Stunde einkochen lassen. Nun wird mit etwa 250 ml Wasser aufgefüllt und der Essig und die Worcester Sauce dazu gegeben. Die Sauce muss nun weitere 45 Minuten kochen. Nun ist es Zeit, die Sauce abzuschmecken und ihr mit Salz, Pfeffer und Chilipulver den letzten Schliff zu geben.

Curry-Ananas-Soße

Zutaten

- 1,25 kg Crème fraîche
- 1 kg Mayonnaise
- 10 EL Currypulver
- 3 Dosen Ananas, Ananassaft
- 6 Zehen Knoblauch
- Salz und Zucker



Zubereitung

Die Creme fraîche mit der Mayonnaise zusammen verrühren. Die Ananasscheiben oder auch Ananasstücke kleinhacken und in die Masse geben. Zusammen mit dem Currypulver, etwas Ananassaft (bei Ananas aus der Konserve, den Saft aus der Dose), einer Prise Salz und Pfeffer, sowie nach Belieben etwas Knoblauch, vermengen.

Nach eigenem Geschmack die Menge an Curry und Ananasstücken variieren.

Samstag: Abendessen



Bewertung

Name: _____

Grillspieße, Gemüsebomben, Mais und Feta mit Nudelsalat, Gurkensalat und Grüner Salat mit Grillbutter und Grillsoßen

| | Geschmack | Konsistenz | Präsentation |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Grillspieße | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Gemüsebomben | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Grill-Mais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Grill-Feta | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Nudelsalat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Gurkensalat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Grüner Salat | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Grillbutter | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Grillsoßen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Präsentation der Tische | | | <input type="checkbox"/> |

Samstag: Bunter Abend



Stockbrot

Anzahl: 2 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Zutaten

- 1,5 kg Quark
- 300 ml Milch
- 600 ml Öl
- 3 kg Mehl
- 6 Päckchen Backpulver
- Salz
- **Pizza-Stockbrot:**
- 1 Pck. Röstzwiebeln
- 1 Pck. Salami
- 1 Pck. Reibekäse
- Oregano



Zubereitung

Quark mit Milch und Öl verrühren. Mehl mit Salz und Backpulver vermengen, unter den Vorteig heben und verkneten. Je nach Konsistenz noch Mehl hinzugeben. Die Hälfte des Teiges mit den übrigen Zutaten zu Pizza-Stockbrot verkneten.

Schoko-Bananen

Zutaten

- 25 Bananen
- 6 Tafeln Schokolade
- Messer

Zubereitung

Die Banane an der flachen Seite aufschlitzen, die einzelnen Schokostückchen einstecken und in die Glut legen. Zubereitung am besten direkt am Lagerfeuer.



Samstag: Bunter Abend



Bowle

Anzahl: 2 Personen / **Arbeitszeit:** ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Leiter-Bowle

Zutaten

- 5 Flaschen Wodka
- 10 Dosen Pfirsich
- 1 Sixer Eistee Pfirsich
- 1 Sixer Wasser
- 1 Kiste Bitter Lemon
- 1 Kiste Wein
- 2 Kisten Sekt



Zubereitung

Pfirsiche in 1 cm große Stücke schneiden und einen Tag vorher in Wodka einlegen. Wein und Sekt hinzufügen und mit Eistee, Wasser und Bitter Lemon abschmecken.

Kinder-Bowle

Zutaten

- 5 Gläser Kirschen
- etwas Minze?
- 1 Sixer Eistee Zitrone
- 1 Sixer Wasser
- 1 Kiste Bitter Lemon



Zubereitung

Zutaten vermischen und mit Eistee, Wasser und Bitter Lemon abschmecken.

Samstag: Bunter Abend



Bewertung

Name: _____

Stockbrot und Schoko-Bananen mit Bowle

| | Geschmack | Konsistenz | Präsentation |
|----------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Stockbrot | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Schoko-Bananen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bowle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Samstag: Bunter Abend



Bewertung

Name: _____

Stockbrot und Schoko-Bananen mit Bowle

| | Geschmack | Konsistenz | Präsentation |
|----------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Stockbrot | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Schoko-Bananen | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bowle | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |