EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 08 Verpflegung von Personengruppen planen	Name:	
		Klasse:	Datum:

Angebot eines Vitamincocktails – Teil 2

© Ute Blask-Sosnowski

Sie arbeiten in einer Senioreneinrichtung und wie Sie wissen ist es wichtig, dass die Bewohner genügend Flüssigkeit aufnehmen. Ihr Haus legt Wert darauf, dass bei der Zubereitung von Speisen und Getränken zum Teil Bio-Produkte verwendet werden. Nun soll in regelmäßigen Abständen ein Vitamincocktail angeboten werden.

Aufgabe 1: Für das vorliegende Rezept muss zunächst die benötigte Menge berechnet werden.

Faktor 4,5	Benötigte Menge		Zutaten	Zubereitung
500		ml	Kefir	
200		ml	fairer Multivitaminsaft	
Saft einer			Bio-Zitrone	
700		g	Bio-Möhren	waschen, schälen, entsaften
				alles mischen, mit Zucker abschmecken

Aufgabe 2: Für den Vitamincocktail soll ein Speisenaufsteller erstellt werden. Wie sie wissen müssen hier auch Allergene und Zusatzstoffe ausgewiesen werden. Notieren Sie zunächst die Zusatzstoffe und Allergene welche ausgewiesen werden müssen. Im Anschluss überprüfen Sie das Rezept und die Zutatenlisten von Kefir und Multivitaminsaft. Nutzen Sie die Tabelle.

Bild 1: Zutatenliste Kefir

© Ute Blask-Sosnowski

Bild 2: Zutatenliste Multivitaminsaft (fair)

Nr.	Zusatzstoffe	☑	Buchstabe	Allergene	☑
1			a		
2			b		
3			c		
4			d		
5			e		
6			f		

© Verlag Europa-Lehrmittel GmbH & Co. KG, Düsseldorfer Str. 23, 42781 Haan

passend zum Titel „Perspektive Hauswirtschaft“, 1. Auflage ▢ Europa-Nr. **63564** (Band 2 – LF 6–10)

Nr.	Zusatzstoffe	☑	Buchstabe	Allergene	☑
7			g		
8			h		
9			i		
10			j		
11			k		
12			l		
13			m		
14			n		

Aufgabe 3: Entwickeln Sie einen Speiseaufsteller für den Vitamincocktail.

© Verlag Europa-Lehrmittel GmbH & Co. KG, Düsselberger Str. 23, 42781 Haan

passend zum Titel „Perspektive Hauswirtschaft“, 1. Auflage ▢ Europa-Nr. **63564** (Band 2 – LF 6–10)