

Projekt von Schülern der Klasse 6ab im Bereich Kochen

Festliches Menü für Lehrer/innen am Samstag, den 19.01.13

Aufgaben und Planung:

- Jeder Schüler durfte einen Lehrer/in einladen
- Schüler mussten für ihren Gast eine Einladungskarte erstellen
- Festliches Essen sollte in der Fabrik stattfinden
- Das Menü musste festgelegt werden
- 4-5 Gänge Menü
- Tischdekoration, Speisefolge, Menükarte, Chocktailauswahl, Mengenermittlung für 11 Personen. (8 Gäste konnten leider nur kommen!)
- WER KOCHT WAS ? Alles musste gut überlegt werden
- Alle Gerichte nochmals Probekochen und eventuell Zutaten, Arbeitsabläufe, oder sogar Gerichte ändern
- Einkaufen

Für folgende Speisefolge haben wir uns dann entschieden:

- | | | |
|-----------------|--|-------------------------|
| 1. Cocktail | „Scho – Ora“ | zur Begrüßung der Gäste |
| 2. 1. Vorspeise | Pfannkuchen mit Lachs und Frischkäse | |
| 3. 2. Vorspeise | Salatteller mit verschiedenen Salaten | |
| 4. Hauptspeise | Hähnchenbrust mit Kräuterrahmsoße und Herzoginkartoffeln | |
| 5. Nachspeise | Schwarzwaldbecher im Glas | |

Die Planung, sowie die Zeiteinteilung war bestens überlegt und wir wurden mit unseren Gerichten sehr gut fertig.

Alle Lehrer/innen waren vom guten Essen begeistert, die Teamarbeit unter den Schülern war klasse und es war eine tolle Atmosphäre.

Das Projekt war gelungen!

Es kochten: Johannes, Doreen, Aylin, Julienne, Lea, Paul, Laurin, Mattanja, Jakob,

Silas, Benjamin



