

**Arbeitsblätter zum Thema „Gastronomie“: Gerichte 1**

**Aufgabe 1:**

Bitte ordnen Sie die Begriffe aus dem Schüttelkasten in die Speisekarte ein:

(1) Nudeln, (2) Tartar, (3) Minestrone, (4) Reis, (5) Crème Caramel, (6) Kartoffeln, (7) gegrillte Hähnchenbrust, (8) Rindfleischsuppe, (9) Pekingente, (10) Lachscarpaccio, (11) gebackener Camembert (12) Couscous, (13) Erdbeersorbet, (14) Tapas, (15) Rumpsteak (16) Forelle blau, (17) Garnelen-Cocktail, (18) Tomaten mit Mozarella, (19) Gazpacho, (20) Cordon bleu, (21) überbackener Spargel, (22) Bouillabaisse, (23) Toast Hawaii, (24) Kalb-Rahmgeschnetzeltes, (25) Kaiserschmarrn , (26) Bulgur, (27) Vanille-Eis mit heißen Kirschen

Die Speisekarte				
kalte/ warme Vorspeisen	Suppen	Hauptgerichte	Sättigungsbeilage	Nachspeisen/ Desserts
Nr.:	Nr:	Nr.:	Nr.:	Nr.:

**Aufgabe 2:**

Wie heißen die Gerichte und die Beilagen?

Gerichte	Rotbarschfilet, Schweinebraten, Garnelen, Sauerbraten, Kassler, Fleischspieß			
Beilagen	Sauerkraut, Reis, Kartoffeln, Knödel, Spargel, Spätzle			
				
A. _____ _____	B. _____ _____	C. _____ _____		
				
D. _____ _____	E. _____ _____	F. _____ _____		



**Aufgabe 1:**

kalte/ warme Vorspeisen: 2, 10, 11, 14, 17, 18, 21, 23

Suppen: 3, 8, 19, 22

Hauptgerichte: 7, 9, 15, 16, 20, 24

Sättigungsbeilage: 1, 4, 6, 12, 26

Nachspeisen/Desserts: 5, 13, 25, 27

**Aufgabe 2:**

A. Rotbarschfilet mit Kartoffeln

B. Fleischspieß mit Spargel

C. Garnelen mit Reis

D. Kassler mit Sauerkraut

E. Sauerbraten mit Spätzle

F. Schweinebraten mit Knödel

