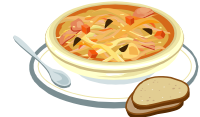


Das perfekte Menü

In der Küche geht es anscheinend immer kreuz und quer durcheinander. Wenn man genau hinschaut, erkennt man, dass jede Arbeitskraft eine bestimmte Aufgabe hat. Für jeden Gang, der serviert werden soll, gibt es einen Verantwortlichen und der Chefkoch sieht jedem anleitend über die Schulter. Damit dann Vorspeise, Hauptgang und Nachtisch auch perfekt auf den Tisch kommen, wird vorher eine sogenannte Menüabfolge festgelegt. Daran müssen sich alle halten, da sonst doch alles kreuz und quer geht.

Sortiere die folgenden Speisen in die unteren zwei Menükarten:

Tomatensuppe – Götterspeise mit Vanillesoße – Schweinebraten mit Kartoffelklößen – Apfelstrudel mit Vanilleeis – Schnitzel mit Kroketten – kleiner Salat



Menükarte 1

Vorspeise:

Kleiner Salat

Hauptgericht:

Schnitzel mit Kroketten

Nachtisch:

Götterspeise mit Vanillesoße

Menükarte 2

Vorspeise:

Tomatensuppe

Hauptgericht:

Schweinebraten mit Kartoffelklößen

Nachtisch:

Apfelstrudel mit Vanilleeis

