

**Musterwarenkorb**
**Erstellen Sie aus dem vom Prüfungsausschuss erstellten Warenkorb  
 ein 3-Gang Menü für 6 Personen**

Die Produkte auf der linken Seite **müssen**, die Produkte auf der rechten Seite **können** verwendet werden.

Bedenken Sie bitte, dass Ihnen für die Zubereitung des Menüs ca. 3,5 Stunden zur Verfügung stehen.

<p><b>Muss</b> verwendet werden:</p> <p><b><u>Fleisch und Fisch:</u></b>            3 Stück Doraden(wie gew.)            Stück je ca. 0,300 kg            1 Stück Kalbstafelspitz            ca.1,2 kg</p>	<p><b>Kann</b> verwendet werden:</p> <p><b><u>Fleisch und Fisch:</u></b>            0,800 kg Kalbsknochen,            Dörrfleisch,</p>
<p><b><u>Obst und Gemüse:</u></b>            Fingermöhrrchen            Kohlrabi            Breite grüne Bohnen            Pfifferlinge            Rhabarber            Erdbeeren</p>	<p><b><u>Obst und Gemüse:</u></b>            Fenchel, Zucchini, Auberginen Tomaten,            Paprika, rot; Lauch, Karotten, Sellerie,            Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Zitronen,            rote und gelbe Kirschtomaten</p>
<p><b><u>Aus dem Trockenlager:</u></b>            Polentagries            Strudelteig</p>	<p><b><u>Aus dem Trockenlager:</u></b>            Vanilleschote, süße Biskuitbrösel            Mandelplättchen, Puderzucker, Stärke,            Paniermehl, getrocknete Kräuter und            Gewürze u.a. Zimt, Wasabi, Meerrettich,            Parmesan, Safran, Salz, Pfeffer, Dijon-Senf,            Zucker, Mehl, Tomatenmark, Friteuse mit            Fett</p> <p><b><u>Kräuter:</u></b>            Dill, Petersilie: Blatt und Krause;            Schnittlauch, Minze, Thymian, Rosmarin,            Basilikum</p>
<p><b><u>Milch- u Molkereiprodukte</u></b>            Crème fraîche</p>	<p><b><u>Milch- und Molkereiprodukte:</u></b>            Milch, Sahnequark, Butter, Eier</p> <p><b><u>Wein und Spirituosen:</u></b>            Cognac, Noilly Prat, Pernod, Grand Marnier,            Amaretto, Maraschino, Kirschwasser, Rum            (hell und dunkel), Portwein (hell und dunkel),            Madeira, Sherry, Weißwein und Rotwein</p> <p><b><u>Essig und Öl</u></b>            Rot- und Weißweinessig, Balsamicoessig,            Estragonessig, Sonnenblumenöl, Olivenöl,            Kürbiskernöl</p>