

Berufsprüfung für Diätköchin/Diätkoch 2024

Praktische Prüfung: Kochen inkl. AVOR

Berufsbildungszentrum Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Prüfungsort	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz Eichstrasse 20, Postfach 362, 6353 Weggis Telefon 041 392 77 77
Kontakt am Prüfungstag	Telefon 041 392 77 16 (ab 07.00 Uhr)

Prüfungsteil	Art der Prüfung	Dauer
Kochen inkl. AVOR	Praktisch	390 Min.

Die Kandidatinnen und Kandidaten müssen sich vor Beginn der Prüfung mit einem amtlichen Dokument mit Foto ausweisen (Identitätskarte, Pass, Führerausweis).

Aus Gründen der Lesbarkeit wird im weiteren Dokument nur die weibliche Schreibweise verwendet. Sie bezieht sich jedoch jeweils auf beide Geschlechter.

Aufgabenteil A Gerichte 1 bis 4

Aufgabenteil A (Spitalverpflegung)			
	Es muss ein 4 gängiges Menü für 2 Personen, bestehend aus einer Suppe/Vorspeise/Salat, einem Hauptgang, einer Süssspeise/Gebäck sowie einer Zwischenmahlzeit zubereitet werden. Pro Gang sind unterschiedliche Kostformen inkl. individuelle Unverträglichkeiten möglich. Die Rezepte sowie die Kostformen/Verordnungen für die Gerichte erhalten sie am Prüfungstag. Die Rezepte für die Zwischenmahlzeit bringen Sie selbst mit. Alle weiteren Informationen entnehmen Sie dem Aufgabenbeschrieb	Grundlagen: • Pauli Lehrbuch der Küche 14. Auflage • Pauli Rezeptbuch 4. Auflage (es können auch Rezepte aus anderer Literatur abgegeben werden). • Eigene Rezepturen • Ernährungstherapeutische Kostformen (SVDE) • Richtlinie praktische Prüfung	Die allgemeinen Grundzutaten und Lebensmittel für die definierten Gerichte entnehmen Sie dem Warenbuffet. Mit den Produkten aus der Tagesauswahl können Gerichte veredelt / ergänzt und Garnituren hergestellt werden. Die Charakteristik des jeweiligen Gerichtes (Gartechnik, Form, Konsistenz und Geschmack) muss dabei den Vorgaben entsprechen. Ausser die Kostform verlangt, dass man die Charakteristik des Gerichts verändert.

	Aufgabenbeschrieb	Beispiele (nicht abschliessend)	Hinweise
1	Suppe/Vorspeise/Salat		
	Es muss eine vorgegebene Suppe oder eine warme oder kalte Vorspeise oder ein Salat abgeleitet und für die entsprechende(n) Kostform(en) zubereitet werden. Eine detaillierte Beschreibung welche Kostform(en) Sie beachten müssen, wird am Prüfungstag bekannt gegeben Menge Für 2 Personen Anrichteart Das Gericht ist auf Tellern oder in Tassen anzurichten.	Mögliche Suppen: • Minestrone • Geflügelcremesuppe • Gemüsebouillon mit Griessklösschen • Melonen-Mango Kaltschale mit Zitronenmelisse Mögliche Vorspeisen: • Poulet-Melonen Cocktail • Pfannkuchen mit Spinat-Quark-Füllung • Griess-Timbale mit Champignons Mögliche Salate: • Zweifarbiges Zucchettisalat • Eisbergsalat mit Pouletstreifen und exotischen Früchten • Salat aus grünen Linsen Mögliche Kostformen: • Glutenfrei • Laktosefrei / -arm • Niereninsuffizienz • Diabetes • Allergien/individuelle Unverträglichkeiten • Konsistenzdefinierte Kostformen • Nahrungsfaserarm/ -reich	Nur das Anrichtegeschirr von Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz darf verwendet werden. Die Aufwendigkeit des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet. Die erforderlichen Rezepte werden Ihnen am Prüfungstag abgegeben. Sie dürfen aber auch eigene Rezepte verwenden.

	Aufgabenbeschrieb	Beispiele (nicht abschliessend)	Hinweise
2	Hauptgericht		
	Es muss ein vorgegebener Hauptgang, für die vorgegebene (n) Kostform (en) abgeleitet und zubereitet werden. Eine detaillierte Beschreibung welche Kostform (en) sie beachten müssen wird am Prüfungstag bekannt gegeben Menge Für 2 Personen Anrichteart Das Gericht ist auf Tellern anzurichten.	Mögliche Proteinkomponenten: • Bündner Capuns • Wiener Kalbsrahmgulasch • Forellenfilets Zuger Art Mögliche Beilagen: • Kartoffelkroketten • Spätzli • Nudeln Mögliches Gemüse: • Gratiniertes Blumenkohl • Glasierte Karotten • Geschmorter Fenchel Mögliche Kostformen: • Glutenfrei • Laktosefrei / Arm • Niereninsuffizienz • Diabetes • Allergien/individuelle Unverträglichkeiten • Konsistenzdefinierte Kostformen • Nahrungsfaserarm/- reich	Nur das Anrichtegeschirr von Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz darf verwendet werden. Die Aufwendigkeit des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet. Die erforderlichen Rezepte werden Ihnen am Prüfungstag abgegeben. Sie dürfen aber auch eigene Rezepte verwenden

	Aufgabenbeschrieb	Beispiele (nicht abschliessend)	Hinweise
3	Süssspeise/Gebäck		
	Es muss eine vorgegebene Süssspeise oder ein Gebäck, für die vorgegebene (n) Kostform (en), abgeleitet und zubereitet werden. Eine detaillierte Beschreibung welche Kostform (en) sie beachten müssen wird am Prüfungstag bekannt gegeben Menge Für 2 Personen Anrichteart Das Gericht ist auf Tellern oder in Gläser anzurichten.	Mögliche Süssspeisen: • Flammeri mit Erdbeeren • Bayrische Creme • Apfelmousse • Schaumgefrorenes Mögliche Gebäcke: • Brownies • Baumnussbrot • Sablés Mögliche Kostformen: • Glutenfrei • Laktosefrei / Arm • Niereninsuffizienz • Diabetes • Allergien/individuelle Unverträglichkeiten • Konsistenzdefinierte Kostformen • Nahrungsfaserarm/- reich	Nur das Anrichtegeschirr von Hotel & Gastro formation Schweiz darf verwendet werden. Die Aufwendigkeit des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet. Die erforderlichen Rezepte werden Ihnen am Prüfungstag abgegeben. Sie dürfen aber auch eigene Rezepte verwenden

	Aufgabenbeschrieb	Beispiele (nicht abschliessend)	Hinweise
4	Zwischenmahlzeit		
	Es muss eine vorgegebene Zwischenmahlzeit, für die vorgegebene (n) Kostform (en) abgeleitet und zubereitet werden. Eine detaillierte Beschreibung welche Kostform (en) sie beachten müssen wird am Prüfungstag bekannt gegeben Menge Für 2 Personen Anrichteart Das Gericht ist auf Tellern oder Gläser anzurichten.	Geforderte Zwischenmahlzeiten: • Frappés • Birchermüesli • Canapés • Kompotte Mögliche Kostformen: • Glutenfrei • Laktosefrei / Arm • Niereninsuffizienz • Diabetes • Allergien/individuelle Unverträglichkeiten • Konsistenzdefinierte Kostformen • Nahrungsfaserarm/- reich	Nur das Anrichtegeschirr von Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz darf verwendet werden. Die Aufwendigkeit des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet. Sie müssen eigene Rezepte verwenden

5	Aufgabenteil B (Kurzfristige Nachbestellung)		
	Bei diesem Prüfungsteil wird ein einfaches Gericht, eine Stunde vor dem schicken bekanntgegeben. Für die verlangten Gerichte müssen die vorgegebene (n) Kostform (en) abgeleitet und die Gerichte zubereitet werden. Eine detaillierte Beschreibung welche Kostform (en) sie beachten müssen, wird am Prüfungstag bekannt gegeben Menge Für 1 Person Anrichteart Das Gericht ist auf Tellern oder Gläser anzurichten.	Grundlagen: • Pauli Lehrbuch der Küche 14. Auflage • Pauli Rezeptbuch 4. Auflage (es können auch Rezepte aus anderer Literatur abgegeben werden). • Eigene Rezepte • Ernährungstherapeutische Kostformen (SVDE) • Richtlinie praktische Prüfung Mögliche Gerichte: • Milchreis • Pfannkuchen • Risotto • Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Mögliche Kostformen: • Glutenfrei • Laktosefrei / Arm • Niereninsuffizienz • Diabetes • Allergien/individuelle Unverträglichkeiten • Konsistenzdefinierte Kostformen • Nahrungsfaserarm/- reich	Nur das Anrichtegeschirr von Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz darf verwendet werden. Die Aufwendigkeit des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet. Die erforderlichen Rezepte werden Ihnen am Prüfungstag abgegeben. Sie dürfen aber auch eigene Rezepte verwenden

	Aufgabenbeschrieb	Erklärungen / Beispiele*	Hinweise
6	Aufgabenteil C (Apéro, Buffet)		
	In Ihrer Klinik findet ein Ärzte Kongress statt. Da dieser Anlass Internationales Ansehen genießt, erwartet die Direktion einen gehobenen Apéro. Sie kreieren einen Apéro, welcher im Stehen und ohne zusätzliches Besteck eingenommen werden kann. Da auch ein Gast mit Zölliakie und eine Allergikerin anwesend sind, müssen sie folgende zwei Einschränkungen beachten: • glutenfrei • Allergie auf Hühnerei Menge: 6 Personen Anrichtegeschirr: Das Apéro ist auf entsprechenden Tellern, Schalen, Löffel etc. anzurichten und auf einer Platte oder einem Display zu servieren.	Umsetzung: Ihren Apéro bereiten Sie auf der Grundlage der gesunden Ernährung auf. Es sind zwei kalte und drei warme Komponenten herzustellen. Auf expliziten Kundenwunsch muss mindestens eine davon vegan sein. Portfolio: Ein komplettes Portfolio mit Vor- und Schlusswort, Inhaltsverzeichnis, der Beschreibung des Apéros und den dafür verwendeten diätetischen Lebensmittel, sämtlichen Rezepten, Fotos der einzelnen Komponenten sowie des angerichteten Apéros und einer kompletten Nährwertangabe der einzelnen Komponenten, ist am Prüfungstag abzugeben. Das Portfolio bringen Sie am Prüfungstag in gedruckter und in elektronischer Form mit. Der Aufwand des Gerichtes wird anhand der beiliegenden Indikatorenliste beurteilt und gewertet	Die Materialkosten des Portfolios dürfen CHF 150.00 nicht übersteigen. (Beleg/Rechnung dafür ist mitzubringen und auf Verlangen vorzuweisen). Bewertungskriterien Portfolio: • Vollständigkeit • Korrekte Berechnung • Stufengerechte Umsetzung (bspw. Rechtschreibfehler) • Adäquate Qualität (bspw. keine Eiselohren, unsorgfältig gebunden) Durch die Prüfungsleitung werden 1 ganzes Poulet, 200g Tofu sowie eine ganze Lachsforelle (ca. 400g) bereitgestellt. Diese Produkte sind zwingend einzuplanen und zu verwenden. Alle anderen Lebensmittel müssen gemäss der Vorgabe selber mitgebracht werden. Das Anrichtegeschirr ist selbst mitzubringen und dies ist nicht Teil der Toolbox. Ausserdem erstellen Sie Tischsteller für die einzelnen Komponenten inkl. der Deklaration

Indikatorenliste für alle Gerichte					
	Gericht	Geringer Aufwand	Mittlerer Aufwand	Grosser Aufwand	Bemerkungen
1	Suppe / Vorspeise / Salat	Anforderungen inklusive diätetischer Anpassungen gemäss Aufgabenbeschrieb sind erfüllt	Auszutauschende Komponenten sind bestmöglich übernommen	Es wird zusätzlich eine Komponente oder Garnitur hergestellt	Kräuter (ganz, gehackt oder fein geschnitten) sowie einfache, nicht verarbeitete und veredelte Garnituren aus Früchten und Gemüsen, zählen nicht als Einlage, Garnitur oder Komponente. Komplexe Komponenten mit einem hohen Anforderungslevel wie bspw. mehrfarbige Nudeln oder das Verwenden von verschiedenen Mehlsorten bei der glutenfreien Kost, sowie zusätzlichen Gartechniken können einem entsprechend höheren Aufwand zugeordnet werden.
2	Hauptgericht	Anforderungen inklusive diätetischer Anpassungen gemäss Aufgabenbeschrieb sind erfüllt	Auszutauschende Komponenten sind bestmöglich übernommen	Ein zusätzliches Gemüse mit einer anderen Garmethode oder eine hergestellte Garnitur	
3	Süssspeise / Gebäck	Anforderungen inklusive diätetischer Anpassungen gemäss Aufgabenbeschrieb sind erfüllt	Auszutauschende Komponenten sind bestmöglich übernommen	Eine zusätzliche Komponente oder eine hergestellte Garnitur	
4	Zwischenmahlzeit	Anforderungen inklusive diätetischer Anpassungen gemäss Aufgabenbeschrieb sind erfüllt	Auszutauschende Komponenten sind bestmöglich übernommen	Da wo es möglich ist, eine zusätzliche Komponente und eine hergestellte Garnitur	
5	Kurzfristige Nachbestellung	Anforderungen inklusive diätetischer Anpassungen gemäss Aufgabenbeschrieb sind erfüllt	Auszutauschende Komponenten sind bestmöglich übernommen	Da wo es möglich ist, eine zusätzliche Komponente und eine hergestellte Garnitur	

6	Apéro / Buffet	Anforderungen inklusive diätetischer Anpassungen gemäss Aufgabenbeschreibung sind erfüllt	Eine der Komponenten ist gefüllt und passende Garnituren sind vorhanden. Nicht beachten der Vorgaben, bezüglich selbst mitgebrachter Lebensmittel.	Es wurde zusätzlich eine Masse oder eine Teigkomponente hergestellt sowie passende Saucen/Dips	
---	----------------	---	---	--	--

	Vorgaben	Erklärungen / Beispiele	Hinweise
	Toolbox		
	Damit die Kandidatinnen mit ihren vertrauten Materialien arbeiten können, haben sie die Möglichkeit, verschiedenstes Material in einer Box mitzubringen. Diätetische Speziallebensmittel welche im Warenkorb nicht vorhanden sind, dürfen originalverpackt mitgenommen werden.	Da die Prüfungsküche gut eingerichtet ist, ist das Volumen der Toolbox auf einen GN-Behälter (Grösse GN 1/1, 26 Liter, 53 x 32.5 x 20 cm) kompakt geschlossen, eingeschränkt.	Es dürfen keine Geräte oder Materialien hervorstehend sein. Die persönlichen Messer können separat verstaut werden.
	Aufgabenteil C		
	Die Lebensmittel müssen rein und roh mitgebracht werden. Sie dürfen bereits abgewogen sein. Sie müssen sauber verpackt und entsprechend deklariert/beschriftet sein.	• Kartoffeln, Gemüse, Früchte und frische Kräuter roh und unbearbeitet • Hülsenfrüchte im Wasser eingelegt • Würzsaucen (Sojasauce, Worcester, Ketchup etc.) • Diätetische Spezialprodukte, korrekt deklariert oder in Originalverpackung. • Milchprodukte, Eier, Käse, vegane Ersatzprodukte, rohes Fleisch, roher Fisch, Fleischwaren • Alkohole, Gewürze, Salz, Senf, Tomatenpüree, Essig • Rohstoffe wie Mehl, Stärke, Reis, Ebly, Bulgour, CousCous, Mais usw.	Bei Nichtbeachten dieser Vorgaben wird es automatisch Abzüge geben.

Folgende Materialien sind in Weggis vorhanden (Auszug)

Am Arbeitsplatz:

- Herd / Backofen / Fritteuse / Salamander / hold o mat / Kombi-Steamer
- Pfannen in diversen Grössen : Sauteuse / Sautoir / Lyonerpfanne / Rondeau / Braisière / Stielkasserolle / Grillpfanne / Rôtissoir
- Moulinex / Kenwood / Stabmixer / elektronische Waage
- Diverses Kleinmaterial: Schaumkelle / Schöpfkelle / Teighorn / Gummispachtel / Spatule / Pfannendeckel / div. Siebe (Spätzlisieb, Mehlsieb, Tamis, Spitzsieb usw.) / div. Reiben / Schwingbesen / Passuite / Trichter
- Foliensponder / Papiersponder / Putzeimer und Utensilien

Weitere Geräte:

- Paco Jet mit Einsätzen / Drucksteamer / Lips mit Fleischwolf, Reibe, Blitz / Patisseriebacköfen / Schockfroster / Wasserbad / Cutter / Aufschnittmaschine

Weiteres Material:

- Schüsseln in div. Grössen
- Div. Formen (Timbales, Kokotten, Terrinen usw.)
- Plastikflaschen zum Dressieren von Saucen
- Plastikgeschirr (zum Abmessen der Lebensmittel)
- Verschiedene Silikonformen inkl. Pürformen,
- Briefwaage

Arbeitsplan praktische Prüfung Diätköchin/Diätkoch

Die Lebensmittel für das Spezialgericht können am Vorabend von 17:30 Uhr - 18:30 Uhr oder am Prüfungstag ab 07:00 Uhr beschriftet abgegeben werden (an Tagen ohne praktische Prüfungen von 17:00 bis 18:00 Uhr / die Tage ohne praktische Prüfungen entnehmen Sie bitte dem Prüfungsplan).

ab 07:00 Uhr	Bezug der Garderobe Deponieren der mitgebrachten Materialien
07:30 bis 07:35 Uhr	Begrüssung der Kandidatinnen Identitätskontrolle Infos zum Ablauf der Prüfung Beantwortung von Fragen
07:35 bis 08:00 Uhr	Küchenbesichtigung mit den Kandidatinnen (Posten einrichten)
08:00 Uhr	Abgabe Dokument Aufgabenteil C (Druckversion) und auf einem Stick (Dateiname: Portfolio_Name_Vorname.pdf) Übernahme der Prüfungsaufgaben Aufgabenteil A Beginn Arbeitsplanung
09:00 Uhr (Richtzeit auch früher möglich)	Abgabe der kompletten Arbeitsplanung (einseitig bedruckt)
Arbeitsbeginn in der Küche (sobald Arbeitsplanung abgeschlossen ist)	
09:00 Uhr (Richtzeit auch früher möglich)	Warenbezug Mise en place Arbeiten, Produktion und Fertigung der Gerichte
11:00 Uhr	Bekanntgabe der Kurzfristigen Nachbestellung Aufgabenteil B
Service / Schicken des Aufgabenteils A & B	
11:55 - 12:00 Uhr	Präsentation Gericht 1
12:10 - 12:15 Uhr	Präsentation Gericht 2 und 5
12:25 - 12:30 Uhr	Präsentation Gericht 3 und 4
bis 13:00 Uhr	Posten aufräumen und Reinigung des Arbeitsplatzes Sämtliche Lebensmittel mit Ausnahme für den Prüfungsteil C müssen als Warenrückschub abgegeben werden.
13:00 Uhr	Pause
13:30 Uhr	Wiederaufnahme der Arbeit Posten 1 und 4
13:40 Uhr	Wiederaufnahme der Arbeit Posten 2 und 5
13:50 Uhr	Wiederaufnahme der Arbeit Posten 3 und 6
Service / Schicken des Aufgabenteils C	
14:25 - 14:30	Präsentation Aufgabenteil C Posten 1 und 4
14:35 - 14:40	Präsentation Aufgabenteil C Posten 2 und 5
14:45 - 14:50	Präsentation Aufgabenteil C Posten 3 und 6
anschliessend	Komplette Postenreinigung, Feedback und Verabschiedung

Zu spät schicken gibt Abzüge. 1 bis 4 Minuten 1 Abzug, 5 bis 9 Minuten 2 Abzüge, 10 bis 14 Minuten 4 Abzüge, ab 15 Minuten wird das Gericht nicht mehr geschickt und bei den Punkten Präsentation und Degustation als «nicht geschickt» bewertet. Nur die bis da gemachte Arbeit in der Hygiene, Zubereitung etc. wird bewertet.

Berufsprüfung Diätköchin/Diätkoch

Aufgabenteil A

Serie: **Muster**

Gericht 1: Suppe/Vorspeise/Salat	Asiatische Gemüsesuppe mit frischen Pilzen	Natriumreduziert Allergie auf Sellerie	2 Portionen auf Tellern anzurichten oder in Tassen anzurichten
Gericht 2: Hauptgericht	Wiener Kalbsgulasch Spätzli Paniertes Knollensellerie auf Peperoni-Coulis	Breiig / püriert (IDDSI 4) Laktosefrei	2 Portionen in Tellern
Gericht 3: Süssspeise/Gebäck	Tiramisu	Diabetes 2400 20 g KH	2 Portionen auf Tellern anzurichten
Gericht 4: Zwischenmahlzeit	Vegetarische Canapé mind. 3 Sorten	Glutenfrei Nahrungsfaserreich	2 Portionen auf Tellern anzurichten

Aufgabenteil B

Gericht 5: Kurzfristige Bestellung	Risotto mit Gemüse	Kaliumreduziert	1 Portion auf Teller anzurichten
--	---------------------------	------------------------	---

Aufgabenteil C

Gericht 7: Apéro / Bankett / Themenbuffet	Apéro	Zöliakie Allergie auf Hühnereiweiss	6 Portionen
---	--------------	--	--------------------

Weitere Informationen

Indikatoren	Der Aufwand der Gerichte wird anhand der Indikatorenliste bewertet.
Platzierung der Lebensmittel	Die Hauptzutaten für die vorgegebenen Gerichte sind gemäss Rezept oder Vorgabe für Sie auf Ihrem Postenwagen bereit gestellt. Alle anderen Lebensmittel beziehen Sie vom Warenbuffet oder aus dem Economat (nur die Lebensmittel gemäss Rezept, Tagesauswahl und Posten Mise en place).

Alle Unterlagen sind am Ende der Prüfung abzugeben.

MUSTER

Tagesauswahl

für die praktische Berufsprüfung Diätköchin / Diätkoch

Aufgabenstellung: gemäss Programm

Serie: Muster

Vorbehalt: falls Lebensmittel nicht verfügbar sind (Saison), können diese in Absprache mit der Kandidatin ersetzt werden.

Grün hinterlegte Lebensmittel variieren täglich und sind nur als Beispiele gedacht.

Gelb hinterlegte Lebensmittel stehen nur in Teilen zur Verfügung und variieren täglich.

Sämtliche anderen Lebensmittel stehen an der Prüfung fix für alle Gänge zur Verfügung.

Zutaten Kategorien	Produkte		Weitere Infos
Gemüse / Salate	Bodenkohlrabi	B	
	Pastinake	B	
	Randen	B	
	Stachys	B	
	Kürbis	B	
Früchte	Feige	B	
	Grapefruit rosa	B	
	Mango	B	
	Orangen blond	B	
	Zitronen	B	
	Limetten	B	
Kartoffeln	Festkochend	B	
	Mehligkochend	B	
	Violette	B	
Milchprodukte	Sauerrahm	B	
	Mascarpone	B	
	Hüttenkäse	B	
	Käse Auswahl	B	
Eier	Vollei / Eigelb / Eiweiss	B	Past.
Krusten-/ Weichtiere	Riesenkrevetten	A	Max. 4 Stück
Fleischerzeugnisse	Bündnerfleisch	B	
	Kochspeck	B	
Grundfonds	Heller Kalbsfond	B	CF
	Fischfond	B	CF
	Gemüsefond	B	CF
	Geflügelfond	B	CF
	Brauner Kalbsfond	B	Frisch
	Bouillon	B	CF
Posten Mise en place	Mehl Typ 550	PM	
	Salz	PM	
	Pfeffer aus der Mühle	PM	Schwarz
	Kräuteressig	PM	
	Rapsöl	PM	
	Olivenöl	PM	
	Kochwein	PM	Rot
	Kochwein	PM	Weiss
	Tomatenpüree	PM	Tube
	Kristallzucker	PM	
	Puderzucker	PM	
	Vollmilch	PM	
	Ganze Eier	PM	Frische
	Kochbutter	PM	
		B	
		B	
Teige	Strudelteig	B	
Diverse Gemüse	Für Mirepoix etc.	B	Sind nur als Aromaten zu verwenden.

Zutaten Kategorien	Produkte		Weitere Infos
Div. vom Economat	Div. Öle und Essige	E	
	Div. Spirituosen	E	
	Div. Gewürze	E	
Hülsenfrüchte	Cannellinibohnen	E	
	Black Eyed Beans	E	
	Borlottibohnen	E	
	Perlbohnen weiss	E	
	Grüne Linsen	E	
	Gelberbsen	E	
	Grünerbsen	E	
	Kichererbsen	E	
	Beluga Linsen	E	
	Braune Linsen	E	
	Rote Linsen	E	
Getreide	Hartweizen	E	Griess, Dunst
	Couscous	E	
	Ebly	E	
	Bulgur	E	
	Mais	E	Bramata, Griess
	Ribelmals	E	
	Goldhirse	E	
	Rollgerste	E	
	Quinoa	E	Rot und weiss
	Dinkel	E	Korn und Mehl
	Grünkern	E	
	Amarant	E	
	Haferflocken	E	
	Buchweizenmehl	E	
	Pizzamehl	E	
	Teigwarenmehl	E	
	Maismehl	E	
	Hartweizenmehl	E	
	Vollkornmehl	E	
	USA Reis	E	
	Jasmin Reis	E	
	Basmatireis	E	
	Camarquereis	E	
	Wildreis mix	E	
	Risottoreis	E	
	Paniermehl	E	
	Panko Flocken	E	
	Vollreis	E	
Patisserie	Div. Couverturen	PA	Dunkel, Milch, Hell
	Haselnüsse	PA	Ganz, gemahlen
	Mandeln	PA	Ganz, gemahlen, Stifte
	Sonnenblumenkerne	PA	
	Kürbiskernen	PA	
	Kernels	PA	
	Baumnüsse	PA	
	Sesam	PA	
	Kokosflocken	PA	
	Mohnsamen	PA	
	Sultaninen	PA	
	Vanille	PA	Gemahlen
	Glukose	PA	
	Div. Dörrfrüchte	PA	

PM = Posten Mise en place (ist automatisch beim Arbeitsplatz) / B = Selbstbedienung beim Warenbuffet / Kühlraum

E = Selbstbedienung vom Economat / A = Auf Verlangen / PA = Patisserie

Diätetische Lebensmittel							
Anreicherung	Nestlé HealthCare Ressource Instant Protein	B			Konsistenz	Freestylecooking AGAR-AGAR	B
	Nestlé HealthCare Ressource Whey Protein	B				Freestylecooking GELLAN	B
	Nestlé HealthCare Ressource Maltodextrin	B				Freestylecooking XANTHAN	B
	Nestlé HealthCare Optifibre	B				Freestylecooking SOJA-LECITHIN	B
	Morga Fiosamenschalen gemahlen	B				Dawa VERDICKUNGSMITTEL	B
	Morga Inulin	B				Nestlé HealthCare THICKEN UP	B
	Sponser Vegan Protein	B				Nestlé HealthCare THICKEN UP CLEAR	B
Binden	Morga Guarkernmehl	B			Glutenfreie Produkte / Mehle	SCHÄR B-MIX BROT	B
	Morga Johannisbrotkern-Mehl	B				SCHÄR C-MIX KUCHEN ...	B
Laktosefreie Produkte	Laktosefreie Vollmilch	B				SCHÄR FARINE	B
	Laktosefreier Vollrahm	B				SCHÄR MIX-IT-HELL	B
	Laktosefreies Joghurt Nature	B				SCHÄR MIX-IT-DUNKEL	B
	Laktosefreie Butter	B			Zucker-Austausch-Stoffe / Künstliche Süss-Stoffe	BIO-SÜSSE Erythritol	B
Vegane / Kuhmilch-Proteinfreie Alternativen zu Milchprodukten	PROVAMEL Soja-Drink	B				STEVIA-SWEET CRYSTAL PULVER Erythritol und Steviolglycoside	B
	PROVAMEL Hafer-Drink	B				STEVIA-SWEET FLÜSSIG Erythritol und Steviolglycoside	B
	PROVAMEL Mandel-Drink nature	B				FRUCHTZUCKER Fructose	B
	PROVAMEL Mandel-Drink gesüsst	B				ASSUGRIN FLÜSSIG Saccharin, Cyclamat	B
	PROVAMEL Reis-Drink	B				ASSUGRIN PULVER Saccharin, Cyclamat	B
	PROVAMEL Reis-Kokos-Drink	BH			Natriumdefiniert	LIESTALER SENF	B
	BELEAF Butter-Alternative	B	Auf Rapsölbasis			DIÄTSALZ (KALIUMSALZ)	B
	BELEAF Almond Spread Plain	B	Frischkäse-Alternative auf Mandelbasis		Proteinarm /-definiert	LOPROFIN Damin Backmischung	B
	BELEAF Almond Yogurt Alternative Plain	B	Joghurt-Alternative auf Mandelbasis			LOPROFIN Egg-Replacer	B Ei – Ersatzprodukt auf Stärkebasis
	BELEAF Crème Fraiche Alternative Plain	B	Auf Mandelbasis			LOPROFIN Eiklar – Ersatz	B Eiklar-Ersatzprodukt auf Stärkebasis Schlagbar
	BELEAF Oat Cream Alternative	B	Pflanzliche Halbrahm-Alternative			LOPROFIN PKU – MILCH	B Phenylalanin – arme Milch-Alternative
	Flora Plant, Schlagcrème, 31%, vegan	B	100% pflanzliche Alternative zu Schlagrahm		MCT – Produkte	KANSO MCT – Öl 77%	B Anwendung bis max 100°C
						KANSO MCT – Öl 100%	B Nur kalte Anwendung
						KANSO MCT - Margarine	B Hitze-resistent, Backfest

PM = Posten Mise en place (ist automatisch beim Arbeitsplatz) / B = Selbstbedienung beim Warenbuffet / Kühlraum

E = Selbstbedienung vom Economat / A = Auf Verlangen / PA = Patisserie