

## Fachmann/Fachfrau Hauswirtschaft EFZ

---

### Gerichte-Liste

(Mögliche Auswahl von Gerichten)

#### Apéro / kalte Gerichte:

- Belegte Brötchen/Canapés
- Mini - Sandwiches
- Gemüse-Dip:
  - Kräuterquarksauce
  - Cocktailsauce
  - Currysauce
- Schinkengipfeli
- Crostini mit Tomaten

#### Getränke:

- Früchtebowle

#### Zwischenmahlzeit:

- Saisonales Birchermüesli

#### Salate:

- Saisonaler Salatteller garniert
- 3 x roh, 1x gekocht, 1 x Beilagensalat (Teigwaren-, Reis-, oder Kartoffelsalat)  
1 x Fleischsalat (Wurst-, Schinkensalat)
- Pouletsalat garniert (mit Currysauce und Früchten) angerichtet als Salatteller

#### Dessert:

- Saisonaler Fruchtsalat
- Vanille- oder Schokoladencreme
- Saisonales Fruchtkompott

#### Einfache Gerichte:

- Bernerrösti
- glasierte Rüeblli
- Ratatouille
- Risotto mit Champignons
- Spaghetti mit verschiedenen Saucen:
  - Tomatensauce
  - Bolognese
  - al pesto
- Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck
- Kartoffelgratin
- Lasagne für Nachtessen vorbereiten, (nicht backen)
- Saisonaler Gemüseteller (1x gratiniert, 1x sautiert, 1x mit Sauce)
- Geschnitzeltes mit Rösti
- Schnitzel an Rahmsauce mit Nüdeli

#### Suppen:

- Bouillon mit Einlage:  
Gemüsejulienne, Brunoise, Flädli
- Cremesuppe
- Gemüsepureesuppe
- Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen

#### Gebäck:

- Muffins
- Fruchtwähe
- Blätterteigjalousien
- Sablés
- Prussiens