

## Wir erstellen ein europäisches Drei-Gänge-Menü

### Fachrechnen

- Rechnen mit Maßen und Gewichten
- Berechnung von Nährwerten
- Berechnen von Preisen

Fett, davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g 0,5 g	0,4 g (1%) 0,2 g (1%)	2,5 g (4%) 1,3 g (7%)
Kohlenhydrate, davon Zucker	76,0 g 11,8 g	22,8 g (9%) 3,5 g (4%)	28,9 g (11%) 9,4 g (10%)
Ballaststoffe	6,8 g	2,0 g (-)	2,0 g (-)
Eiweiß	9,2 g	2,8 g (6%)	7,1 g (14%)
Salz	1,14 g	0,34 g (6%)	0,49 g (8%)

### Deutsch/ Sozialkunde

- Länder Europas
- Geschichte Europas
- Bräuche einzelner Länder
- Lesen von Rezepten



### Fachunterricht

- Kochen von ländertypischen Gerichten
- Erstellen einer Tischdekoration
- Eindecken von Tischen
- Serviertechniken



### Ein europäisches Drei-Gänge-Menü

### Fachtheorie

- Verschiedenen Formen der Ernährung
- Erstellen von Einkaufslisten
- Nährstoffe in Lebensmitteln



(Quelle: webquests.ch)

### ITG

- Recherche über verschiedene europäische Länder
- Erstellen einer PowerPoint-Präsentation zu einem europäischen Land
- Erstellen von Rezepten und Menükarten

