

1. Woche: für den 19.03.2020

Praxis: Gemüsecremesuppe S. 74

Theorie: Mülltrennung und Müllvermeidung S. 74 -77

1. Erledige folgende Aufgaben:
2. Koche die Suppe auf S. 74
3. Erledige folgende Aufgaben!
 - Beantworte schriftlich die Fragen 1, 2, 5 und 6 vom Wissensvorsprung S. 75
 - Lese die Buchseiten 75, 76 und 77 durch.
 - Ergänze die beide Arbeitsblätter

2. Woche: für den 24.03.2020

Praxis: Salatplatte S. 79

Theorie: Lebensmittelkennzeichnung S. 79 - 83

1. Erledige folgende Aufgaben:
2. Bereite die Salatplatte auf S. 79 zu
3. Erledige folgende Aufgaben!
 - Beantworte schriftlich die Fragen 1 und 4 vom Wissensvorsprung S. 80
 - Lese die Buchseiten 80 bis 83 durch.
 - Beschrifte den leeren Jogurtbecher mit den Pflichtangaben.
 - Ergänze das Arbeitsblatt.

3. Woche: für den 31.03.2020

Praxis: Chilli con carne S. 85

Theorie: Hackfleischverordnung S. 86 - 87

1. Erledige folgende Aufgaben:
2. Bereite das Gericht auf S. 85 zu
3. Erledige folgende Aufgaben!
 - Beantworte schriftlich die Fragen 1, 2 und 5 vom Wissensvorsprung S. 86
 - Lese die Buchseiten 86 und 87 durch.
 - Ergänze das Arbeitsblatt.