

Nullserie ab 2020

**Fachfrau / Fachmann  
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

**Pos. 1 Empfangen, Beraten und Bedienen  
der Kundinnen und Kunden**

**Zeit**                    **90 Minuten**

**Hilfsmittel**            Gemäss Auftrag

<b>Notenskala</b>	<b>Maximale Punktezahl: 55</b>				
	53	-	55	Punkte =	Note 6.0
	47	-	52	Punkte =	Note 5.5
	42	-	46	Punkte =	Note 5.0
	36	-	41	Punkte =	Note 4.5
	31	-	35	Punkte =	Note 4.0
	25	-	30	Punkte =	Note 3.5
	20	-	24	Punkte =	Note 3.0
	14	-	19	Punkte =	Note 2.5
	9	-	13	Punkte =	Note 2.0
	3	-	8	Punkte =	Note 1.5
	0	-	2	Punkte =	Note 1.0

***Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.***

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Qualifikationsverfahren OdA Hauswirtschaft Schweiz  
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

**Berufliche Situation / Auftrag 1**

Sie arbeiten in einem Seniorenzentrum. In der Adventszeit findet an einem Nachmittag, im grossen Saal, ein Tanzanlass für die Bewohner und Besucher statt. Für die hungrigen und durstigen Gäste wird eine Zwischenverpflegung serviert. Um 16 Uhr kommt der Sankt Nikolaus um kleine Geschenke zu verteilen. Sie sind mit der Organisation dieses Anlasses beauftragt.

- Erstellen Sie einen Ablaufplan des Nachmittags, einen Vorschlag für die Zwischenverpflegung (sechs Gerichte), sowie Getränke (drei warme und drei kalte Getränke).
- Besprechen Sie den Anlass mit der Leitung Hotellerie.
- Erstellen Sie einen Flyer für die Werbung zum Tanzanlass am PC.
- Decken Sie das Buffet für 10 Gäste und dekorieren Sie es. Die Dekoration besteht aus mindestens drei verschiedenen Elementen.
- Begrüssen Sie die ersten zwei Gäste zum Anlass.
- Erklären Sie den Gästen das Angebot der Zwischenverpflegung.
- Servieren Sie zwei Gästen die bestellten Getränke an den Tisch.
- Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebes, und erklären Sie, wie Sie diese in Ihrem Betrieb umsetzen.

**Bemerkungen**

- Ein leerer Ablaufplan, sowie ein Formular zum Angebot stehen im Anhang zur Verfügung.
- Der Flyer muss mit dem PC erstellt werden.
- Eine warme Getränkeauswahl steht zur Verfügung.
- Sie geben alle schriftlichen Arbeiten und Notizen der Expertin/dem Experten ab.

**Berufliche Situation / Auftrag 2**

Sie arbeiten in einem Wohnheim für Menschen mit Beeinträchtigungen.

Im September findet für die zwölf Mitarbeitenden der Lingerie ein Nachmittagsausflug, zum Textilmuseum statt. Damit Sie den Anlass vorbereiten können und wissen, wie viele Mitarbeitende am Anlass teilnehmen, schreiben Sie eine Einladung.

Zum Abschluss des Tages findet in der Cafeteria ein Nachtessen für alle Teilnehmenden statt. Frau Meier von der Lingerie hat 20 Jahre Dienstjubiläum und der Direktor möchte um 18 Uhr 30 ein Geschenk überreichen.

- Erstellen Sie einen Ablaufplan des Anlasses und den Menu-Entwurf für ein Vier-Gang-Menu inkl. Getränke.
- Besprechen Sie den Anlass mit der Leitung Hotellerie.
- Verfassen Sie die Einladung zum Nachmittagsausflug, mit Anmeldetalon am PC.
- Decken Sie einen Mustertisch inkl. Dekoration für vier Personen auf. Die Dekoration besteht aus mindestens drei verschiedenen Elementen.
- Begrüssen Sie die ersten zwei Gäste und begleiten Sie diese an den Tisch.
- Stellen Sie das Menu vor und reagieren Sie auf die Wünsche der Gäste.
- Servieren Sie den Gästen die Vorspeisen.
- Nennen Sie der Expertin/dem Experten zwei Aussagen aus dem Leitbild Ihres Lehrbetriebes, und erklären Sie, wie Sie diese in Ihrem Betrieb umsetzen.

**Bemerkungen**

- Eine Bankettkarte, ein leerer Ablaufplan, sowie ein Formular zum Angebot stehen im Anhang zur Verfügung.
- Die Einladung mit Anmeldetalon muss mit dem PC erstellt werden.
- Die Vorspeisen können symbolisiert werden.
- Sie geben alle schriftlichen Arbeiten und Notizen der Expertin/dem Experten ab.

**Ablaufplan des Anlasses**

Name des Kandidaten/der Kandidatin: .....

Situation Nr. ....

Anlass: .....

	Zeit	Arbeit	Ort	Personal und Anzahl	Bemerkungen
Vorbereitung					
Ausführung					
Kontrolle und Aufräumarbeiten					

**Angebot**

Name des Kandidaten/der Kandidatin: .....

Situation Nr. ....

Anlass: .....

Getränkeangebot-Entwurf	Speisenangebot-Entwurf

FACHFRAU / FACHMANN EFZ

**BANKETTEKARTE**

NULLSERIE AB 2020

VPA

*Pos. 1 Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden*

*Liebe Gäste,*

*Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie verschiedene Einzelgerichte. Stellen Sie daraus Ihr Menu zusammen.*

*Spezielle Ernährungsanforderungen berücksichtigen wir selbstverständlich. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.*

*Ihr Lieblingsmenu befindet sich nicht auf der Karte? Gerne stehen wir Ihnen zu einer individuellen Beratung zur Verfügung.*

*Gerne unterstützt Sie unser Team mit Engagement und Freude bei der Ideenfindung, Planung und Umsetzung Ihres Festes.*

**Kalte Vorspeisen****Preise**

Bunter Blattsalat	Fr.	6.50
Saisonaler Salatteller	Fr.	9.00
Morchelterriner serviert mit Toast und Butter	Fr.	17.50
Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeln*	Fr.	8.50
Tomaten-Mozzarella Salat*	Fr.	11.00
Nizzasalat* Tomaten-, Bohnen-, Paprikaschoten- und Oliven- Salat mit Eiern, Thunfisch, Sardellen und Oliven garniert	Fr.	12.00
Drei-Wurzelsalat* Randel-, Sellerie- und Karottensalat	Fr.	11.00
Trockenfleischteller Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Mostbröckli	Fr.	22.00
Carpaccio Rindfleisch, roh und hauchdünn geschnitten, mit Zitronensaft und Öl mariniert, Parmesankäse	Fr.	18.50
Geräucherter Lachs serviert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr.	16.00
Crevettencocktail serviert mit Toast und Butter	Fr.	15.00
Melonen mit Rohschinken*	Fr.	16.00



<b>Suppen</b>	<b>Preise</b>	
Bouillon mit Eierstich	Fr.	8.00
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr.	8.50
Gelbe Karottencremesuppe	Fr.	9.50
Broccolicremesuppe	Fr.	8.50
Selleriecremesuppe	Fr.	8.50
Bündner Gerstensuppe	Fr.	10.50
Minestrone	Fr.	11.00
Frische Spargelcremesuppe*	Fr.	9.50
Frische Tomatensuppe mit Gin*	Fr.	11.00
Gazpacho*	Fr.	11.00
Gurkenkaltschale*	Fr.	11.00
Melonenkaltschale*	Fr.	12.00
Kürbiscremesuppe*	Fr.	9.50

**Warme Vorspeisen****Preise**

Ravioli mit Ricotta und Spinatfüllung	Fr.	16.50
Spaghetti mit Pesto	Fr.	15.50
Käsesoufflé	Fr.	14.50
Spargeln an Sauce Hollandaise*	Fr.	18.00

## Hauptgerichte

*Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen jeweils gemischtes saisonales Gemüse, dazu wahlweise Nudeln, Spätzli, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Pommes frites, Reis oder Risotto mit Parmesan.*

*Die Gemüsebeilagen richten sich nach dem saisonalen Angebot und können gerne nach Ihren Wünschen angepasst werden.*

<b>Fisch</b>	<b>Preise</b>
Forelle blau	Fr. 25.00
Gedünstetes Lachsfilet	Fr. 36.00
Eglifilet Müllerin Art	Fr. 36.00
Fischknusperli	Fr. 22.00

Herkunft Zucht Schweiz und Lachs aus Irland

<b>Geflügel</b>	<b>Preise</b>
Grillierte Entenbrust an Rotwein-Orangensauce	Fr. 42.00
Ganzes Mistkratzerli gebraten Rosmarinbutter	Fr. 35.00
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Curry-Kokossauce	Fr. 28.00

Herkunft Schweiz und Frankreich

**Fleisch****Preise****Rind**

Entrecôte Café de Paris	Fr.	36.00
-------------------------	-----	-------

Rindsgulasch Stroganoff	Fr.	38.00
-------------------------	-----	-------

Herkunft Schweiz

**Kalb**

Cordon Bleu	Fr.	37.00
-------------	-----	-------

Geschnetzeltes Kalbsfleisch Zürcher Art	Fr.	42.00
---	-----	-------

Piccata Milanese	Fr.	36.00
------------------	-----	-------

Saltimbocca Romana	Fr.	34.00
--------------------	-----	-------

Wienerschnitzel	Fr.	36.00
-----------------	-----	-------

Herkunft Schweiz

**Schwein**

Schweinskotelett mit Senfsauce	Fr.	28.00
--------------------------------	-----	-------

Herkunft Schweiz

**Lamm**

Lamm-Chops provenzalische Art	Fr.	32.00
-------------------------------	-----	-------

Herkunft Australien

**Wild\***

Hirschpfeffer	Fr.	46.00
---------------	-----	-------

Wildschwein-Entrecôte Jägerart	Fr.	42.00
--------------------------------	-----	-------

Herkunft Schweiz und Österreich

**Dessertkäseteller****Preise**

Vier-Käsesorten garniert	Fr.	10.50
--------------------------	-----	-------

Zwei-Käsesorten garniert	Fr.	7.50
--------------------------	-----	------

*Die Käsesorten können gerne Ihren Wünschen angepasst werden.*

**Dessert****Preise**

Schokoladenmousse	Fr.	10.50
-------------------	-----	-------

Gebrannte Creme	Fr.	12.50
-----------------	-----	-------

Apfelstrudel	Fr.	8.50
--------------	-----	------

Aargauer Rübli torte	Fr.	6.50
----------------------	-----	------

Zitronensorbet Colonel	Fr.	9.50
------------------------	-----	------

Eisbecher Dänemark	Fr.	9.50
--------------------	-----	------

Aprikosenwähe*	Fr.	8.50
----------------	-----	------

Erdbeertorte*	Fr.	8.50
---------------	-----	------

Eisbecher Romanoff*	Fr.	11.50
---------------------	-----	-------

Vermicelles*	Fr.	9.50
--------------	-----	------

## Buffetangebote

## Preise

### Frühstücksbuffet Grundangebot

ab 10 Personen

Kaffee, Tee, warme und kalte Milch und Schokolade, Fruchtsäfte

Zopf, Gipfeli, Brotauswahl (3 Brote)

Butter, Konfitüre, Honig

Fr. 10.50 pro Person

*Das Frühstücksangebot kann gerne Ihren Wünschen angepasst werden und/oder zu einem Brunch-Angebot erweitert werden.*

Nullserie ab 2020

**Fachfrau / Fachmann  
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

**Pos. 2 Reinigen und Gestalten  
von Räumen und Einrichtungen**

**Zeit**                    **90 Minuten**

**Hilfsmittel**            Gemäss Auftrag

<b>Notenskala</b>	<b>Maximale Punktezahl: 58</b>				
	56.0	-	58.0	Punkte	= Note 6.0
	50.0	-	55.0	Punkte	= Note 5.5
	44.0	-	49.0	Punkte	= Note 5.0
	38.0	-	43.0	Punkte	= Note 4.5
	32.0	-	37.0	Punkte	= Note 4.0
	27.0	-	31.0	Punkte	= Note 3.5
	21.0	-	26.0	Punkte	= Note 3.0
	15.0	-	20.0	Punkte	= Note 2.5
	9.0	-	14.0	Punkte	= Note 2.0
	3.0	-	8.0	Punkte	= Note 1.5
	0.0	-	2.0	Punkte	= Note 1.0

***Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.***

Erarbeitet durch:    Arbeitsgruppe Qualifikationsverfahren OdA Hauswirtschaft Schweiz  
Herausgeber:        SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

### **Berufliche Situation / Auftrag 1**

Sie arbeiten in einem Seminarhotel und haben den Auftrag, das Sitzungszimmer „Molésou“ für einen Anlass zu reinigen und vorzubereiten. Als Verantwortliche für die Reinigung obliegt Ihnen auch die Instruktion der Lernenden.

- Instruieren Sie eine Lernende Fachfrau Hauswirtschaft in der Unterhaltsreinigung des Sitzungszimmers „Molésou“.
- Bereiten Sie den Raum anhand des Reservationsblatts nach den Wünschen des Kunden vor.
- Dekorieren Sie das Sitzungszimmer mit dem vom Kunden gewünschten und von Ihnen gestalteten Blumenstrauß.
- Reinigen Sie den Boden des Korridors mit der Scheuersaugmaschine, damit sich auch die Umgebung des Sitzungszimmers sauber präsentiert.

### **Bemerkungen**

- Sie bestimmen die Reihenfolge der Aufgaben.
- Die verwendeten Maschinen und Geräte müssen gereinigt werden.
- Ein Reservationsblatt steht Ihnen zur Verfügung.
- Instruktion:  
Halten Sie die wichtigsten Punkte auf einem Blatt fest und übergeben Sie dieses anschliessend an die Instruktion dem Experten /der Expertin.



## **Berufliche Situation / Auftrag 2**

Sie arbeiten in einem Spital und sind in der Reinigung eingeteilt. Als Verantwortliche für die Reinigung obliegt Ihnen auch die Instruktion der neuen Mitarbeiter / Mitarbeiterinnen.

- Reinigen Sie das Büro der Pflegedienstleitung. (Unterhaltsreinigung).
- Pflegen Sie die Grünpflanze in diesem Büro.
- Reinigen Sie den wasserempfindlichen Boden im Korridor vor dem Büro mit der Einscheibenmaschine. (Teilspray)
- Instruieren Sie eine neue Mitarbeiterin in der Handhabung der Einscheibenmaschine.

## **Bemerkungen**

- Sie bestimmen die Reihenfolge der Aufgaben.
- Die verwendeten Maschinen und Geräte müssen gereinigt werden.
- Instruktion:  
Halten Sie die wichtigsten Punkte auf einem Blatt fest und übergeben Sie dieses anschliessend an die Instruktion dem Experten /der Expertin.

# Reservationsblatt Sitzungszimmer

Name Adresse der reservierenden Person: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Anlass: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

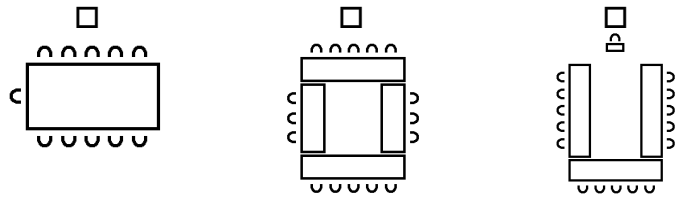
Datum: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Anzahl Teilnehmer: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Tischordnung:



Einrichtungs- und Dekorationswünsche:

- Flipchart inkl. Filzstifte
- Beamer und Leinwand
- Hellraumprojektor inkl. Filzstifte
- Mikrofon
- Block und Kugelschreiber für  Vorsitzenden  für alle Teilnehmer
- Laptop
- Wasser und Gläser auf den Tischen
- Früchtekorb
- Kaffee
- Gebäck: \_\_\_\_\_
- Blumendekoration  beim Vorsitzenden  in der Tischmitte
- andere Dekoration \_\_\_\_\_

Name der ausführenden Person: \_\_\_\_\_

Ausgeführt am: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Vorbereitung Instruktion

Name des Kandidaten/der Kandidatin: .....

Situation Nr. ....

Tätigkeit: .....

1. Stufe

2. Stufe

3. Stufe

4. Stufe

Nullserie ab 2020

**Fachfrau /Fachmann  
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

**Pos. 3 Ausführen der Arbeiten  
im Wäschekreislauf**

**Zeit**                    **90 Minuten**

**Hilfsmittel**            Gemäss Auftrag

**Notenskala**            **Maximale Punktezahl: 56**

54.0 - 56.0	Punkte	=	Note	6.0
48.0 - 53.0	Punkte	=	Note	5.5
42.0 - 47.0	Punkte	=	Note	5.0
37.0 - 41.0	Punkte	=	Note	4.5
31.0 - 36.0	Punkte	=	Note	4.0
26.0 - 30.0	Punkte	=	Note	3.5
20.0 - 25.0	Punkte	=	Note	3.0
14.0 - 19.0	Punkte	=	Note	2.5
9.0 - 13.0	Punkte	=	Note	2.0
3.0 - 8.0	Punkte	=	Note	1.5
0.0 - 2.0	Punkte	=	Note	1.0

***Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.***

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Qualifikationsverfahren OdA Hauswirtschaft Schweiz  
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

## Berufliche Situation / Auftrag 1

Sie arbeiten in einem Seniorenzentrum. In der Wäscherei wird die gesamte Schmutzwäsche gewaschen und aufbereitet.

- Sortieren Sie die bereitgestellte Schmutzwäsche (Betriebs- und Privatwäsche).
- Beladen Sie eine Waschmaschine mit der sortierten dunklen Feinwäsche 30°C und dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
- Von der Abteilung wurde ein Wäschesack mit infektiöser Wäsche geliefert, behandeln Sie diese Wäsche den betrieblichen Vorgaben entsprechend.
- Nach dem Trocknen der Wäsche reinigen Sie den Tumbler.

Ein Teil der Wäsche ist bereits gewaschen und getrocknet.

- Bügeln Sie eine Servicebluse und hängen Sie auf einem Bügel.
- Mangeln Sie die bereitgelegten Bistroschürzen und falten Sie diese.
- Falten Sie die Poloshirts gemäss der Vorgabe.

In der Näherei haben sich defekte Wäschestücke angesammelt, die instand gestellt werden müssen.

- Schliessen Sie die offene Naht.
- Ersetzen Sie den defekten Elastikband am Kleidungsstück.
- Die instand gestellten Textilien geben Sie gefaltet den Expertinnen / Experten ab.

## Bemerkungen

Das instand gestellte Textil muss nicht nochmals gewaschen werden.

## Berufliche Situation / Auftrag 2

Sie arbeiten in einem Reha- und Kurklinik. In der Wäscherei wird die gesamte Schmutzwäsche gewaschen und aufbereitet.

- Sortieren Sie die bereitgestellte Schmutzwäsche (Betriebs- und Privatwäsche).
- Beladen Sie eine Waschmaschine mit der sortierten Buntwäsche 60°C und dosieren Sie das entsprechende Waschmittel.
- Von der Abteilung kommt ein gekennzeichnete Wäschesack mit infektiöser Wäsche. Behandeln Sie diese Wäsche den betrieblichen Vorgaben entsprechend.

Ein Teil der Wäsche ist bereits gewaschen und getrocknet.

- Bügeln Sie die Bundfaltenhose des Servicepersonals und hängen Sie diese an einen Bügel.
- Mangeln Sie die bereitgelegten Servietten und falten Sie diese.
- Falten Sie die bereit gelegten Pyjamas und Nachthemden gemäss Vorlage.
- Reinigen Sie die Dampfstation (UR).

In der Näherei haben sich defekte Wäschestücke angesammelt.

- Ersetzen Sie den fehlenden Knopf.
- Kennzeichnen Sie die bereitgelegten Wäschestücke mit der Nähmaschine.
- Die instand gestellten Textilien geben Sie gefaltet den Expertinnen / Experten ab.

## Bemerkungen

Das instand gestellte Textil muss nicht nochmals gewaschen werden.

Nullserie ab 2020

**Fachfrau /Fachmann  
Hauswirtschaft EFZ**

Praktische Arbeit

**Pos. 4 Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen  
von Gerichten**

**Zeit**                    **90 Minuten**

**Hilfsmittel**            Gemäss Auftrag

<b>Notenskala</b>	<b>Maximale Punktezahl: 38</b>					
	37.0	-	38.0	Punkte =	Note	6.0
	33.0	-	36.0	Punkte =	Note	5.5
	29.0	-	32.0	Punkte =	Note	5.0
	25.0	-	28.0	Punkte =	Note	4.5
	21.0	-	24.0	Punkte =	Note	4.0
	18.0	-	20.0	Punkte =	Note	3.5
	14.0	-	17.0	Punkte =	Note	3.0
	10.0	-	13.0	Punkte =	Note	2.5
	6.0	-	9.0	Punkte =	Note	2.0
	2.0	-	5.0	Punkte =	Note	1.5
	0.0	-	1.0	Punkte =	Note	1.0

***Diese Prüfungsaufgaben dürfen für Übungszwecke verwendet werden.***

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Qualifikationsverfahren OdA Hauswirtschaft Schweiz  
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

## Berufliche Situation / Auftrag 1

Sie arbeiten in der Küche eines Seniorenzentrums und bereiten das Mittagessen für 4 Personen zu.

\*\*\*

Tomatensalat

\*\*\*

Spaghetti al Pesto

Frau Meier bleibt auf ihrem Zimmer.

- Richten Sie den Tomatensalat für den Tellerservice und die Spaghetti für den Plattenservice an. Für Frau Meier richten Sie ein Tablett für das Mittagessen, anhand der schriftlichen Bestellung her.
- Stellen Sie die benutzten Materialien, Geräte und das Geschirr usw. auf den Wagen für die Abwaschküche.
- Reinigen Sie den Arbeitsplatz.
- Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Geschirrspülmaschine und waschen Sie das Frühstücksgeschirr.

## Bemerkungen

- Die italienische Salatsauce steht zur Verfügung. Das hausgemachte Pesto wird von Ihnen zubereitet.
- Geschirr für die Produktion der Gerichte muss nicht selber abgewaschen werden, da das Frühstücksgeschirr abgewaschen werden muss.
- Die Expertin informiert Sie über die Reihenfolge der einzelnen Aufgaben und bestimmt, wo Sie Ihre benutzten Materialien, Geräte und das Geschirr hinstellen.



## Berufliche Situation / Auftrag 2

Sie arbeiten in der Küche einer Privatklinik. Heute Nachmittag findet eine Sitzung der vier Verwaltungsräte statt. Für das Zvieri wird eine kleine Auswahl von Fingerfood gewünscht. Das Sitzungszimmer befindet sich im ersten Stock.

\*\*\*

Brownies

Fruchtspiessli mit 4 verschiedenen Früchten

Kaffee, Teeangebot und Orangensaft

\*\*\*

- Richten Sie die zubereiteten Speisen für den Plattenservice an.
- Bereiten Sie den Speisewagen für das Zvieri nach der schriftlichen Bestellung vor.
- Stellen Sie die benutzten Materialien, Geräte, Geschirr usw. auf den Wagen für die Abwaschküche.
- Reinigen Sie den Arbeitsplatz.
- Räumen Sie die Geschirrspülmaschine aus.
- Reinigen Sie die Geschirrspülmaschine (Unterhaltsreinigung).

## Bemerkungen

- Die Expertin informiert Sie über die Reihenfolge der einzelnen Aufgaben und bestimmt, wo Sie Ihre benutzten Materialien, Geräte und das Geschirr hinstellen.

# Bestellschein für Küche

Name: \_\_\_\_\_

Zimmer-Nr.: \_\_\_\_\_

Etage: \_\_\_\_\_

Lieferung am: \_\_\_\_\_

Zeit: \_\_\_\_\_

Anzahl	Was	erledigt ✓
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Bestellt am: \_\_\_\_\_

Bestellt von: \_\_\_\_\_