



# DOWNLOAD

Ursel Kühl/Gesche Julia Mahn

## Leckere Snacks berechnen und zubereiten

Suppe

VORSCHAU

Downloadauszug  
aus dem Originaltitel:



# Gebrauchsanweisung für die Arbeitsblätter

## 1. Vorgefertigte Arbeitsblätter nutzen oder nicht?

Wir finden, dass beide Arbeitsweisen im Schulalltag nützlich und sinnvoll sind. Je nach Zeit und Umständen hat die Benutzung von vorgefertigtem Material auf jeden Fall ihre Berechtigung. Andererseits halten wir es für wichtig, dass sich Lehrkräfte von Zeit zu Zeit von fertigen Materialien oder Büchern lösen und gemeinsam mit den Schülern eigene Lernwege beschreiten. Wir hoffen, dass unser Buch dazu Anregungen gibt.

Sie können dieses Buch auf viele verschiedene Arten nutzen. Vielleicht möchte jemand ein Schülerbistro an der eigenen Schule einrichten und sucht Anregungen. Dann wird er hier einfache Rezepte für Pausensnacks finden, die alle erprobt wurden, einfach in der Herstellung sind und sich gut verkaufen lassen. Wir hoffen, dass die Verbindung zum Mathematikunterricht, die wir immer wieder ziehen, den Blick schärft für die vielen Gelegenheiten zu echten Sachaufgaben, die man im Alltag oft gar nicht bemerkt und deshalb nicht für den Mathematikunterricht nutzt.

## 2. Nutzung der Arbeitsblätter für den eigenen Unterricht

### 2.1. Nutzung nur als Einstieg

Wenn Sie eigene Projekte planen und vielleicht selbst ein Schülerbistro an Ihrer Schule einrichten wollen, können Sie unsere Ideensammlung zum Thema Suppe als Impuls benutzen und Ihrer Klasse das Arbeitsblatt auf Seite 9 vorlegen. Es werden so automatisch viele Sachaufgaben entstehen und viele praktische Probleme, die gelöst werden müssen. Eine Sammlung der Rezepte und Ideen für einfache Pausensnacks findet sich auf S. 10/11.

An dieser Stelle möchten wir die Entstehungsgeschichte des Bistros an unserer Schule kurz beschreiben:

An unserem Förderzentrum werden zurzeit ungefähr 90 Schüler unterrichtet. Es gibt bei uns keinen Hausmeisterverkauf von Brötchen und Schulmilch und auch keine Elterninitiative, wie z. B. an der benachbarten Grund- und Hauptschule, die für Pausenverpflegung sorgt. Immer wieder liefen Kinder des **netzwerk lernen** kleinen Laden gegenüber

der Schule und versorgten sich dort mit Brötchen oder Süßigkeiten. Dabei mussten sie das Schulgelände unerlaubterweise verlassen und wurden natürlich häufig dabei erwischt, was wieder zu Gesprächen, Ermahnungen oder sogar Bestrafungen führte. So entstand die Idee, ein Schulbistro zu eröffnen und zwar geführt durch Schüler der höheren Klassen.

Für uns ergab sich zunächst das Problem, einen Raum zu finden, in dem das Schülerbistro eingerichtet werden konnte. Wir wählten den Tonraum. Er hat große Fenster zum Schulhof, einen Wasseranschluss und Schränke, die wir nutzen konnten.

Ein alter Kühlschrank und eine gebrauchte Spüle wurden gespendet und wir begannen auszurechnen, wie viel Geld wir brauchen würden, um genügend Geschirr, Besteck, Handtücher, Wischlappen und die ersten Einkäufe zu finanzieren. Das meiste der benötigten Dinge bekamen wir gespendet oder fanden es in der Schulküche vor. Aber einen kleinen Kredit mussten wir dennoch aufnehmen. Er wurde in unserem Fall zinslos von einer Lehrerin zur Verfügung gestellt. Dennoch richteten wir ein Konto ein, auf dem die Hälfte des Gewinns landen sollte, um folgende Investitionen bezahlen zu können. Die andere Hälfte des Gewinns landet regelmäßig in den Klassenkassen der zwei beteiligten Klassen. Diese Beiträge zu berechnen, zu verbuchen und bei der Bank einzuzahlen, war für viele Schüler schon eine Herausforderung.

Der nächste wichtige Lernerfolg stellte sich beim Verkauf ein. Das Wechseln größerer Geldbeträge und das Zählen der Einnahmen erwiesen sich als gar nicht so einfach. Weil anfangs immer wieder Einnahmen zu verschwinden schienen, wurde ein Abrechnungsbogen  entwickelt, der jeden Tag auszufüllen ist (s. S. 7). Dort wird der Kassenstand am Ende des Schultages vom Kassenstand des Vortages abgezogen. Außerdem werden alle verkauften Speisen mit den dazugehörigen Preisen addiert und von diesem Betrag etwaige Ausgaben abgezogen. Bei beiden Subtraktionen muss derselbe Betrag herauskommen. Es dauerte einige Zeit, bis die Schüler diese Abrechnung selbstständig ausfüllen konnten. Seit der Einführung dieser Tagesabrechnung sind aber unsere Gewinne stark anastieaan. Entweder wegen der Kontr

erschwert, oder aber auch, weil die Buchführung zu mehr Sorgfalt beim Kassieren und Herausgeben von Wechselgeld führte.

Inzwischen existiert das Bistro fast 3 Jahre und wird ohne Elternhilfe fast nur durch Schüler geführt. Nachdem es einige Monate recht erfolgreich gelaufen war, überlegten wir, der Bistroraum könnte etwas freundlicher und ansprechender gestaltet werden. Es wurden Vorhänge gekauft und Schränke bunt gestrichen, Tischgruppen für den Verzehr an Regentagen aufgestellt und Stellwände dekorativ gestaltet. Das Material wurde eingekauft, die Kosten berechnet und ein Zuschuss beim Schulverein beantragt. Wir hatten außerdem das große Glück, dass Sponsoren uns drei Bistrotische aus Granit auf dem Schulhof vor dem Verkaufsfenster aufstellten, sodass unser Bistro nun schon ziemlich professionell aussah. Mit einer Einweihung wurde die ganze Verschönerungsaktion gefeiert.

Wir einigten uns darauf, dass das Schülerbistro langfristig nicht dazu da sein sollte, möglichst hohe Gewinne einzufahren, sondern wir wollten einen Beitrag dazu leisten, dass unsere Schule schöner und freundlicher wird. Schüler, die ohne Frühstück in die Schule kommen, sollten die Möglichkeit haben, kostengünstig etwas Leckeres zu essen. Es werden keine Süßigkeiten bei uns verkauft, dazu zählen wir auch Müsliriegel und Ähnliches, weil wir der Meinung sind, dass von den Schülern ohnehin zuviel Süßes verzehrt wird. Unsere Speisen müssen folgende Kriterien erfüllen: Sie müssen schmecken, sollen nicht teuer sein, müssen äußerst einfach hergestellt werden können und sollten sättigen.

Bevor wir das Projekt starteten, baten wir einen Mitarbeiter des Gesundheitsamtes, bei uns in der Schule eine Belehrung durchzuführen. So mussten nicht alle Schüler einzeln zum Gesundheitsamt gehen, um dort über Gesundheitsrisiken, Übertragung von Krankheiten durch Lebensmittel und Hygienevorschriften belehrt zu werden. Eine regelmäßige Auffrischung der Information kann durch den Schulleiter oder eine Lehrkraft vorgenommen werden. Dazu steht eine Broschüre des Gesundheitsamtes zur Verfügung.

## 2.2. Nutzung der Themenwoche Suppe zum Entwickeln von Fragestellungen



Schwierigkeitsstufe 1



Schwierigkeitsstufe 2

Wenn Sie unsere Themenwoche Suppe als Rechenanlass nutzen möchten, können Sie die Preise einsetzen, die auf dem Preisplakat (s. S. 5/6) zu finden sind. Natürlich kann Ihre Klasse auch auf die Suche gehen und eigene Preise ausfindig machen und in die Rechnungen einsetzen.

Für das Auffinden von sinnvollen Fragestellungen haben wir einen einfachen Arbeitsbogen  entwickelt, bei dem die passenden Fragen aus einer Sammlung von sinnvollen und Nonsensfragen herausgefunden werden müssen. Dabei werden alle Fragen angekreuzt, die sinnvoll sind und zu deren Beantwortung eine Rechnung nötig ist. Ist eine Frage zwar sinnvoll, aber sie kann gelöst werden, ohne mathematische Operationen anzuwenden, wird diese Frage nicht angekreuzt, denn es sollen alle Fragen herausgefunden werden, die zu einer klassischen Frage-Rechnung-Antwort-Aufgabe führen. Leistungsstärkere Schüler können den schwierigeren Arbeitsbogen  nutzen, auf dem nur Stichworte vorgegeben sind, die Fragen aber selbst formuliert werden müssen. Dabei sind auch verschiedene Lösungen möglich und der genaue Wortlaut nicht entscheidend. Dieser Vergleich, bei dem eine inhaltliche Entsprechung erkannt werden muss, stellt eine relativ hohe Herausforderung dar und erfordert Textverständnis und mathematisches Verständnis. Eine Lösungskontrolle für das Auffinden der richtigen Fragestellungen ist auf dem leichteren Arbeitsblatt mit eingearbeitet. Haben die Schüler die richtigen Fragen angekreuzt, ergeben die Buchstaben vor den Fragen ein Lösungswort, allerdings müssen die Buchstaben in die richtige Reihenfolge gebracht werden.

Eine andere Möglichkeit, zu sinnvollen Fragestellungen zu kommen, bei der Schüler sehr eigenständig vorgehen können, wäre es, Gruppen zu bilden, die mithilfe eines Flipchart, der Tafel oder eines Plakats Zeichnungen, Fragen und alles was ihnen zum Thema wichtig erscheint, festhalten und später der Klasse vorstellen. In diesem Fall werden die Arbeitsbögen mit den Fragestellungen vielleicht gar nicht benötigt oder später zur Kontrolle eingesetzt.

### 2.3. Bearbeitung des Lückentextes LÜCK NT XT L CKE TEXT ÜCK NTE

Der Lückentext kann isoliert behandelt werden, in Verbindung mit der Ideensammlung oder im Anschluss an die Entwicklung der Fragen. Er stellt eine Verbindung zum Deutschunterricht (Texterschließung) her und schult im Bereich der Mathematik das sichere Umgehen mit Maßeinheiten, Kardinalzahlen, Ordinalzahlen und mit verschiedenen Zahlaspekten. Die Schüler müssen hier kaum rechnen im eigentlichen Sinne, sondern nur erfassen, welche Zahlen in einer Gesamtsituation überhaupt einen Sinn ergeben. Das dafür nötige Text-, Zahl- und Situationsverständnis ist eine Grundvoraussetzung für das Lösen von Sachaufgaben. Die Lösungszahlen sind oben auf der Seite vorgegeben, allerdings nicht in der richtigen Reihenfolge. Die Auflösung befindet sich unten auf der Seite (auf dem Kopf). Zu beachten ist, dass die Rechnungen und Lösungen des Lückentextes nicht mit denen der Frage-Rechnung-Antwort-Bögen identisch sind, um die Anforderungen beim Lösen zu steigern.

Die Preise, die dort häufig eine wichtige Rolle spielen, sind auch wieder aus dem Preisplakat (S. 5/6) entnommen. Dieses Plakat kann vergrößert im Klassenraum aufgehängt werden oder in Teilen für jeden Schüler kopiert werden.

Für die Einstufung des Schwierigkeitsgrades des Lückentextes sind wir von folgender Annahme ausgegangen: Je mehr Bezüge zur Gesamtsituation gezogen werden müssen, desto schwieriger ist es für Schüler, die Lücken zu füllen. Ist es möglich, sozusagen Satz für Satz vorzugehen, ist die Aufgabe weniger komplex und damit leichter zu lösen.

### 2.4. Arbeit mit den Frage-Rechnung-Antwort-Bögen

+ - · : + - · : + - · : + - · : + - · : + - · :



Lösung/Puzzle



Schwierigkeitsstufe 1



Schwierigkeitsstufe 2

Jede Sachaufgabe führt letztendlich zu einer Rechnung. Diese kann im Kopf zu lösen sein, kann unter Umständen vielleicht nur eine Schätzung sein oder sogar mehrere Rechenschritte erfor-

Auch an dieser Stelle ist eine Differenzierung möglich. Sie können die Schüler anhand der gefundenen Fragen im Heft, an der Tafel oder auf leeren Blättern die Rechnungen zu den Fragen entwickeln und lösen lassen. Dies kann in Einzelarbeit, Partnerarbeit oder Gruppenarbeit passieren. In diesem Fall können Sie auf die Verwendung der Frage-Rechnung-Antwort-Arbeitsblätter verzichten. Es ist sinnvoll, den Schülern Materialien wie Messbecher, Waage oder Spielgeld zur Verfügung zu stellen oder sie aufzufordern, Zeichnungen oder Skizzen anzufertigen, weil damit der Weg von der vorgestellten Situation zur abstrakten Rechenoperation erleichtert wird.

Es gibt aber immer wieder Schüler, die mit diesem Vorgehen überfordert wären. Für diesen Fall haben wir Arbeitsblätter (🧩) entwickelt, auf denen alle Fragen, Rechnungen und Antworten in der klassischen Form vorgegeben sind. Sie können dieses Blatt als Lösungsblatt nutzen oder es zerschneiden und als Puzzle zusammensetzen lassen. Dazu haben wir wiederum differenzierte Arbeitsblätter entwickelt, bei denen entweder Fragen, Rechnungen oder Antworten fehlen, die die Schüler finden sollen. Bei dem Arbeitsbogen mit der Feder sind mehr Teile vorgegeben als beim Arbeitsblatt mit dem Gewicht. Wir haben diesen Schritt der Zuordnung vor das Ausrechnen gesetzt, um auch hier noch mal dem sturen Rechnen entgegenzuwirken und das Erfassen der richtigen Rechenoperation in den Vordergrund zu stellen.

Zu guter Letzt darf dann endlich gerechnet werden. Schüler, die Probleme haben, kleine Zahlen zu schreiben, sollten die Aufgaben ins Heft übertragen. Die Schüler können zum Abschluss Einkaufslisten oder Preislisten erstellen und vieles mehr.

Wer eine zusätzliche Aufgabenstellung nutzen möchte, kann für schwächere Schüler den Kontrollbogen kopieren, zerschneiden und als Puzzle zusammensetzen lassen. Einige unserer Schüler mochten diese Aufgabe sogar besonders gern. Wir ließen sie das Puzzle in Partnerarbeit lösen und beobachteten, wie sie mathematische Probleme intensiv besprachen und durch das Versprachlichen zu einem besseren Verständnis gelangten.

### 2.5. Auswertung

Im Anschluss an eine Themenwoche oder auch zwischendurch haben wir in der Klasse immer wieder Auswertungsgespräche geführt: Was hat gut geklappt, was ist schief gelaufen? Brauchen wir eine Liste mit Dingen, die jeden Tag zu erledigen sind?

Wie können wir andere Schüler einarbeiten? Wir brauchen eine Gebrauchsanweisung für den Wasserkocher! Wer kann sie schreiben? Sind die Preise gut kalkuliert oder machen wir keinen Gewinn? Wie werden die Dienste eingeteilt und was machen wir mit den Gewinnen in unserer Klassenkasse? Daraus ergaben sich oft interessante Klassengespräche, manchmal auch Konflikte und immer wieder Gelegenheiten zum Rechnen, Über schlagen und Schätzen.

Das Rechnen mit Geldbeträgen und Mengen ist dabei für viele Schüler zur Selbstverständlichkeit geworden. Das Kopfrechnen hat sich verbessert und die Einsicht, dass Grundfertigkeiten im Rechnen für den Alltag sehr wichtig sind, ist bei vielen langsam gewachsen. Auch die Erfahrungen, dass eine Abrechnung selten genau stimmt, dass auch Lehrer manchmal vergessen, ihre Rechnungen

zu bezahlen, dass Mülleimer regelmäßig geleert werden müssen, dass es sinnvoll ist, sich in einer Reihe anzustellen, wenn man etwas kaufen will, dass Sauberkeit und Hygiene lebenswichtig sind und vieles mehr, haben unsere Schüler gemacht. Außerdem sind sie sehr stolz auf ihr Schülerbistro, das sie ohne Eltern oder Hausmeister führen; alle Schüler wären entsetzt, wenn es in der ersten großen Pause nichts zu essen gäbe.

Als eines Tages alles schief lief, vor dem Bistro Streit ausbrach, die Kasse nicht stimmte und die Speisen nicht im Kühlschrank gelandet waren und wir überlegten, das Bistro mal für eine Weile zu schließen, sagte ein Schüler: „Das geht aber nicht, weil die Kinder, die sich jetzt auf uns verlassen haben, kriegen dann ja nichts zu essen!“ So wurde das Bistro nicht geschlossen, auch nicht für einen Tag.

Wir verwenden eine Stunde in der Woche für Reinigung, Einkäufe und Planung und opfern 10 Minuten vor der ersten großen Pause, in denen 2 Schüler eher den Unterricht verlassen. Den Rest der Planungs- und Berechnungsarbeit erledigen wir im normalen Unterricht. Wir finden, das ist ein gutes Ergebnis für relativ geringen Aufwand.

### 2.6. Verwendete Symbole im Überblick



Einstiegsimpulse



Lösungsteile/Puzzle



Fragestellungen entwickeln



Abrechnungsbogen



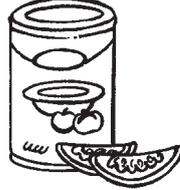
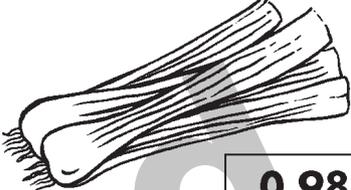
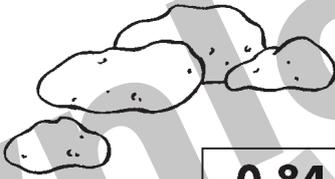
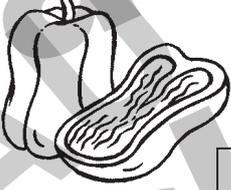
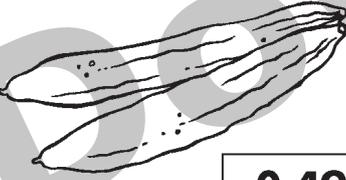
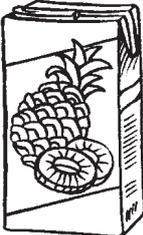
Schwierigkeitsstufe 1

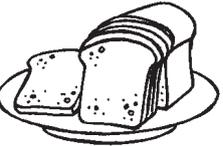
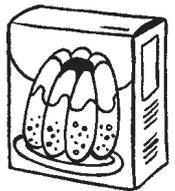
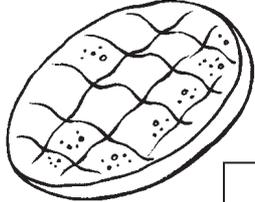
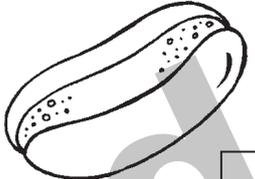
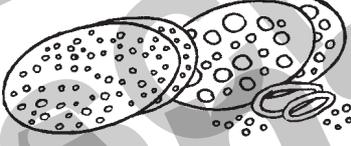
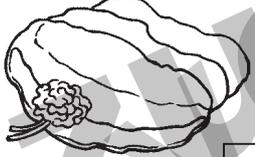
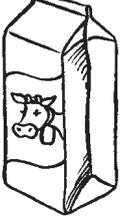
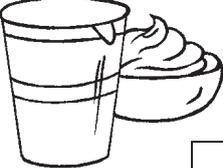
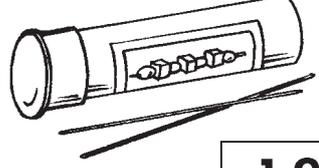


Symbol passend zur Themenwoche Suppe



Schwierigkeitsstufe 2

 <p><b>Tütensuppe</b> 2 Portionen</p> <p><b>0,78 €</b></p>	 <p><b>Bechersuppe</b> 1 Portion</p> <p><b>0,35 €</b></p>	 <p><b>Dosensuppe</b> 4 Portionen</p> <p><b>1,49 €</b></p>
 <p><b>Eisbergsalat</b> 1 Kopf</p> <p><b>0,49 €</b></p>	 <p><b>Tomaten</b> 1kg = 9 mittlere Tomaten</p> <p><b>1,55 €</b></p>	 <p><b>Lauch</b> 1 Stück</p> <p><b>0,98 €</b></p>
 <p><b>Möhren</b> 1kg = 15 mittelgr. Möhren</p> <p><b>0,85 €</b></p>	 <p><b>Kartoffeln</b> 1kg</p> <p><b>0,84 €</b></p>	 <p><b>Paprika</b> 3 Stück</p> <p><b>0,99 €</b></p>
 <p><b>Gurke</b></p> <p><b>0,49 €</b></p>	 <p><b>Weintrauben</b> 1kg = 2 gr. Trauben</p> <p><b>1,69 €</b></p>	 <p><b>Zwiebeln</b> 1kg</p> <p><b>0,90 €</b></p>
 <p><b>Gemüsebrühe</b> 2 EL</p> <p><b>0,20 €</b></p>	 <p><b>Remoulade</b> 1 Flasche</p> <p><b>0,99 €</b></p>	 <p><b>Ketchup</b> 1 Flasche</p> <p><b>2,29 €</b></p>
 <p><b>Dänische Gurken</b> 720 ml (1 Glas)</p> <p><b>0,65 €</b></p>	 <p><b>Röstzwiebeln</b> 150 g</p> <p><b>1,85 €</b></p>	 <p><b>Käse im Stück (Gouda)</b> 1kg</p> <p><b>5,49 €</b></p>
 <p><b>Himbeer/ Waldmeister- Sirup</b> 500ml</p> <p><b>1,69 €</b></p>	 <p><b>Ananassaft</b></p> <p><b>1,39 €</b></p>	 <p><b>Orangensaft</b></p> <p><b>0,85 €</b></p>

 <b>Laugenstangen</b> 1,39 € 8 Stück	 <b>Toastbrot (versch. Sorten)</b> 0,79 € 0,72 € 0,49 € 20 Scheiben	 <b>Backmischung</b> 0,89 € 1kg (2 Brote)		
 <b>Laugenbrezeln</b> 1,39 € 10 Stück	 <b>Fladenbrot</b> 0,50 € 4 Portionen	 <b>Brötchen (weiß)</b> 0,20 € 1 Stück	 <b>Brötchen (Vollkorn)</b> 0,35 € 1 Stück	 <b>Hotdogbrötchen</b> 0,99 € 8 Stück
 <b>Butterkäse in Scheiben</b> 2,19 € 6 gr. Scheiben 10 Scheiben	 <b>Scheibletten- käse</b> 0,99 € 10 Scheiben	 <b>Salami (2 Sorten)</b> 0,85 € 16 Scheiben 1,59 € ca. 10 Scheiben		
 <b>Putenbrust (2 Sorten)</b> 0,99 € 1,39 € 8 Scheiben	 <b>Bierwurst/ Mortadella</b> 0,59 € 14 Scheiben	 <b>Wiener Würstchen</b> 1,39 € 8 Stück		
 <b>Lachsschinken</b> 1,15 € 10 Scheiben	 <b>Maelkebotte (Butterersatz)</b> 1,09 € 250 g	 <b>Milch</b> 0,68 € 1l		
 <b>Butter</b> 1,09 € 250 g	 <b>Erdbeer- marmelade</b> 0,89 € 450 g	 <b>Tsatsiki</b> 1,49 € 500 g		
 <b>Sahne</b> 0,39 € 200 g	 <b>Quark</b> 0,43 € 250 g	 <b>Holzriffs</b> 1,99 € 100 g		



Datum: \_\_\_\_\_ Dienst haben: \_\_\_\_\_

Alter Kassenstand: \_\_\_\_\_

**Einnahmen:**

Pause	Speisen	Preis pro Portion	Verkaufte Menge (Strichliste)	Betrag

**Ausgaben:**

Wofür?	Betrag

Summe: \_\_\_\_\_

Summe: \_\_\_\_\_

**Neuer Kassenstand:**

Alter Kassenstand: \_\_\_\_\_

Summe Einnahmen: + \_\_\_\_\_

Summe Ausgaben: - \_\_\_\_\_

Neuer Kassenstand: \_\_\_\_\_

**Schulden:**

Name	Preis

**Gewinn (gezählt):**

neuer Kassenstand:				,				€
alter Kassenstand:	-			,				€
<b>Gewinn:</b>				,				€

**Gewinn (berechnet):**

Summe Einnahmen:				,				€
Summe Ausgaben:	-			,				€
<b>Gewinn:</b>				,				€

- stimmt
- zuviel Geld
- zu wenig Geld

Der Kassenstand wurde kontrolliert von: \_\_\_\_\_



Datum: \_\_\_\_\_ Dienst haben: \_\_\_\_\_

Alter Kassenstand: \_\_\_\_\_

**Einnahmen:**

Pause	Speisen	Preis pro Portion	Verkaufte Menge (Strichliste)	Betrag
1.	Käsebrötchen	50 ct		4,00 €
2.	Salamibrötchen	50 ct		3,00 €
3.	Käsebrötchen	50 ct		1,00 €
4.	Salamibrötchen	50 ct		1,50 €

Summe: 9,50 €

**Ausgaben:**

Wofür?	Betrag
10 Brötchen	2,60 €
Butterkäse	2,16 €
Salami	0,85 €
Eisbergsalat	0,49 €

Summe: 6,10 €

**Neuer Kassenstand:**

Alter Kassenstand: 9,15 €

Summe Einnahmen: + 9,50 €

Summe Ausgaben: - 6,10 €

Neuer Kassenstand: 12,55 €

**Schulden:**

Name	Preis
Hr. Schultz	50 ct

**Gewinn (gezählt):**

neuer Kassenstand:	1	2	,	0	5	€
alter Kassenstand:	-	9	,	1	5	€
<b>Gewinn:</b>		2	,	9	0	€

**Gewinn (berechnet):**

Summe Einnahmen:		9	,	5	0	€
Summe Ausgaben:	-	6	,	1	0	€
<b>Gewinn:</b>		3	,	4	0	€

Der Kassenstand wurde kontrolliert von: Rene

- stimmt
- zuviel Geld
- zu wenig Geld



Finde sinnvolle Fragen und schreibe sie auf.

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_



### alkoholfreie Cocktails

Man benötigt: – Orangensaft, Ananassaft oder andere Fruchtsäfte (1 l reicht für 5 Cocktails á 200 ml)  
– Waldmeistersirup und Himbeersirup (500 ml reichen für 50 Cocktails)

Dekoelemente wie Ananas- oder Orangenscheiben oder Cocktailkirschen machen die Cocktails optisch ansprechender.

Vom Saft werden 200 ml abgemessen und in das Glas gegossen. Anschließend werden 10 ml Sirup eingeschenkt. Der Sirup setzt sich am Boden ab, sodass der Cocktail zweifarbig wird. Eine hübsche Dekoidee ist auch, den Glasrand zuvor zuerst in Zitronensaft und anschließend in Zucker zu tunken.

### Bechersuppen:

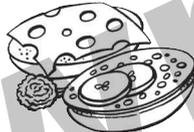


Man benötigt: – eine Möglichkeit, kochendes Wasser zu erzeugen (Wasserkocher, Boiler)  
– die Bechersuppen

Eine Tasse oder ein Teller wird nicht benötigt, weil die Zutaten schon in einem Becher sind, aus dem man auch essen kann. Nach ca 3 min. Quellzeit ist die Suppe fertig.

Man gießt einfach das heiße Wasser in den geöffneten Becher und wartet die angegebene Zeit, bis man ihn an die Kunden abgibt. Gelegentliches Umrühren empfiehlt sich.

### Belegte Brötchen:



Man benötigt: – Brötchen  
– Belag (Käse, Salami, Schinken etc.)  
– Butter/Margarine  
– Gurke/Tomate/Salat als Dekoration

Da ist alles möglich. Man bestreicht die Brötchen dünn mit Butter und belegt sie mit Ei, Salami, Käse, Putenbrust und, und, und. Sie sehen appetitlicher aus mit ein paar Gurken oder Tomatenscheiben garniert.

### Gemüsesuppe:



Man braucht: – 1 kg Kartoffeln  
– 2–3 Möhren  
– 1 Stange Lauch  
– (nach Geschmack auch Kürbis, Paprika, Kohlrabi ...)  
– 2 EL Gemüsebrühe  
– Salz und Pfeffer  
– ganz wichtig: einen Pürrierstab  
– Topf, Teller und Löffel



Man putzt und schält das Gemüse und die Kartoffeln, schneidet alles in Würfel und setzt es mit 1 l Wasser auf. Nach einer Kochzeit von ca. 15 Min. wird alles püriert. Wer mag, kann einen Becher Schmand dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Hotdogs:

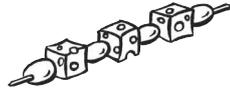


Man braucht: – Hotdog-Brötchen  
– Würstchen  
– dänische Remoulade  
– Ketchup  
– dänische Gurkenscheiben  
– Röstzwiebeln



Die Würstchen sollte man auf jeden Fall gut erhitzen. Am besten sind die Hotdogs, wenn man auch die Brötchen eine Weile in den Backofen legt. Dann schneidet man die Brötchen auf, legt ein Würstchen hinein und verziert es mit Remoulade, Ketchup, Gurken und Röstzwiebeln.

### Käse- und Wurstspieße



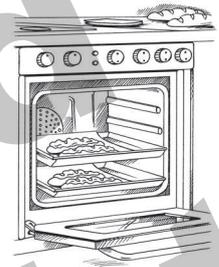
- Man braucht:
- Holzspieße
  - entweder Wiener Würstchen oder Schnittkäse im Stück
  - Gurke, Tomate, Paprika (in Stücke geschnitten)
  - Weintrauben

Nun zerschneidet man die Würstchen in Stücke und den Käse in Würfel und steckt auf die Spieße abwechselnd ein Stück Wurst oder Käse und ein Stück Gemüse/eine Weintraube.

### Laugenstangen mit Käse:



- Man braucht:
- einen Backofen
  - Backblech und Backpapier
  - tiefgefrorene Laugenstangen
  - Käsescheiben

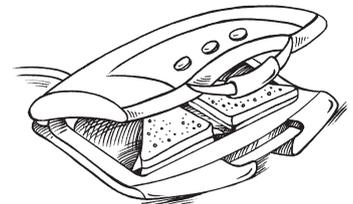


Man belegt  $\frac{1}{2}$  Std. vor dem Verkauf ein Backblech mit Backpapier und den Laugenstangen, bestreut diese mit dem beiliegenden Salz und backt sie goldbraun (ca. 20 Min. bei vorgeheiztem Backofen). Nach 10 Min. legt man eine halbe Käsescheibe auf jede Stange. Man kann die Laugenstangen auch mit einem Klecks Marmelade und einem Stückchen Butter auf einem Teller anrichten oder ein Stückchen Butter und ein Stückchen Camembert dazu legen.

### Sandwich-Toasts:



- Man braucht:
- einen Sandwich-Toaster oder ein Waffeleisen mit entsprechenden Einsätzen
  - Toastbrot (normal oder Vollkorntoast)
  - Käse, der schnell schmilzt (Schmelzkäsescheiben)
  - Salami, Putenbrust, Schafskäse, Gurke, Tomate, geraspelte Möhren, Ananas u.s.w.
  - Teller oder Pappteller, Servietten



Man belegt eine Toastbrotsscheibe mit den gewünschten Zutaten, z. B. Salami und Tomate. Darauf kommt eine Scheibe Käse und zum Schluss noch eine Toastscheibe. Dann wird alles zugeklappt und gebacken. Heraus kommen 2 dreieckige Sandwich-Toasts.

### Tütensuppen:



- Man braucht:
- einen Topf oder eine hohe Pfanne (je nach Fertiggericht)
  - ca. 5 Tüten Nudelsuppe oder etwas Ähnliches
  - Teller und Löffel.

Es gibt inzwischen eine große Auswahl an Fertiggerichten dieser Art, die nur in heißes Wasser eingerührt werden und 3–5 Min. kochen müssen.

Man erhitzt die angegebene Menge Wasser und rührt den Inhalt ein. Meist sind die Gerichte nach 5 Min. fertig. Es gibt viele verschiedene Suppen, die meist nur 2 Portionen enthalten und um die 50 ct kosten. Machbar ist auch das Gerichte Bami Goreng oder andere Nudelpfannen, die meist 4 Portionen ergeben und um die 1,50€ kosten.



Man könnte auch Tütensuppe kaufen. Eine Tüte Nudelsuppe kostet 78 ct und reicht für 2 Portionen.

Wir könnten eine Gemüsesuppe selbst kochen. Wir brauchen dafür: 1 kg Kartoffeln (1,20 €), 2 Stangen Lauch (98 ct), 4 Möhren (23 ct), und 2 EL Gemüsebrühe (20 ct). Dieses Rezept ergibt ca. 10 Portionen.

Es gibt fertige Bechersuppen, die man nur mit kochendem Wasser aufgießt. Ein Becher Suppe kostet 35 ct. Es gibt verschiedene Sorten.

Wir könnten Dosensuppen kaufen. Nudelsuppe kostet in der Dose 1,49 €. Die Menge reicht für 4 Portionen.

Wir probieren die zweitbilligste Idee aus! Welche ist es wohl?



Entscheide, welche Fragen sinnvoll sind und wirklich nur durch eine Rechnung zu beantworten sind. Kreuze sie an.

- S** Was kostet jeweils eine Portion Suppe (Tütensuppe, Bechersuppe, Dosensuppe, frische Suppe)?
  - D** Wie viele Zutaten enthalten die verschiedenen Suppen?
  - P** Wie viel Gewinn erzielt man bei jedem Gericht, wenn man die Portion für 50 ct verkauft?
  - E** Bei welcher Suppe erzielen wir am meisten Gewinn?
  - K** Wie viele Kartoffeln sind 1 kg?
  - U** Wie viel Zeit brauchen wir für die Zubereitung, wenn man folgende Zeiten annimmt?
- Dose öffnen: 3 Min./Doseninhalt in einen Topf füllen: 2 Min./Suppe unter Rühren erwärmen: 15 Min./Topf abwaschen: 7 Min./Wasser erhitzen: 5 Min./Bechersuppe öffnen und ziehen lassen: 4 Min./Tütensuppe in Wasser einrühren und kochen: 8 Min./Gemüse putzen und schneiden: 30 Min./Gemüse kochen: 15 Min./Gemüse pürieren: 5 Min.
- P** Wenn von 90 Schülern jeden Tag 10 Schüler eine Suppe kaufen, wie viele Portionen brauchen wir dann in einer Woche?
  - W** Wie viele Löffel Suppe sind in einer Portion?





Man könnte auch Tütensuppe kaufen. Eine Tüte Nudelsuppe kostet 78 ct und reicht für 2 Portionen.

Wir könnten eine Gemüsesuppe selbst kochen. Wir brauchen dafür: 1 kg Kartoffeln (1,20 €), 2 Stangen Lauch (98 ct), 4 Möhren (23 ct), und 2 EL Gemüsebrühe (20 ct). Dieses Rezept ergibt ca. 10 Portionen.

Es gibt fertige Bechersuppen, die man nur mit kochendem Wasser aufgießt. Ein Becher Suppe kostet 35 ct. Es gibt verschiedene Sorten.

Wir könnten Dosensuppen kaufen. Nudelsuppe kostet in der Dose 1,49 €. Die Menge reicht für 4 Portionen.

Wir probieren die zweitbilligste Idee aus! Welche ist es wohl?



Finde sinnvolle Fragen und schreibe sie auf.

1. (Kostenvergleich pro Portion)

2. (Gewinn bei den verschiedenen Suppen, wenn der Verkaufspreis 50 ct beträgt)

3. (höchster Gewinn)

4. (Zeit für Zubereitung)

Dose öffnen: 3 Min./Doseninhalt in einen Topf füllen: 2 Min./Suppe unter Rühren erwärmen: 15 Min./  
Topf abwaschen: 7 Min./Wasser erhitzen: 5 Min./Bechersuppe öffnen und ziehen lassen: 4 Min./  
Tütensuppe in Wasser einrühren und kochen: 8 Min./Gemüse putzen und schneiden: 30 Min./  
Gemüse kochen: 15 Min./Gemüse pürieren: 5 Min.

5. (Anzahl der Suppen pro Woche)





LÜ KE TEX L CKE TEXT ÜCK NTE T LÜCK NT X L CKE TEXT ÜCK NTE T LÜCK

Trage in jede Lücke die passende Zahl ein.

15 ct	4,25€	6,75€	4	25 ct	16,80€
50 ct	35 ct	45	12	1,50€	

Weil die Herstellung so einfach und der Einkaufspreis so günstig ist, haben wir uns für den Verkauf der Bechersuppen entschieden.

Sie kosten pro Stück nur \_\_\_\_\_.

Auf einer Papppalette stehen immer 3 Becher in 4 Reihen, das sind also \_\_\_\_\_ Becher auf einer Palette.

Wenn wir jeden Tag 9 Suppen verkaufen, sind das in einer Schulwoche \_\_\_\_\_ Suppen.

Wir müssten also für eine Woche \_\_\_\_\_ Paletten Suppe einkaufen und hätten dann 3 Suppen übrig.

Dafür müssten wir \_\_\_\_\_ bezahlen.

Wenn wir die Suppen für \_\_\_\_\_ verkaufen, machen wir bei jeder Suppe \_\_\_\_\_ Gewinn. Das macht in einer Woche \_\_\_\_\_ Gewinn.

Wenn aber 5 Leute nicht bezahlen, bleibt nur noch ein Gewinn von \_\_\_\_\_.

Wenn jemand mit einem 2€ Stück eine Suppe bezahlt, müssen wir \_\_\_\_\_ herausgeben.

Sollten Schüler 4 Suppenlöffel nicht zurückbringen, haben wir in einer Woche \_\_\_\_\_ Verlust gemacht, denn ein Löffel hat 1,75€ gekostet.

Vielleicht müssen wir dann für die Löffel Pfandgeld nehmen.



+ - € : + - € : + - € : + - € : + - € : + - € : + - € : + - € : + - € : + - € : + - € :

Frage:	Rechnung:	Antwort:
Was kostet eine Portion Tütensuppe?	$78 \text{ ct} : 2 = 39 \text{ ct}$	Eine Portion Tütensuppe kostet in der Herstellung <u>39 ct</u> .
Was kostet eine Portion Bechersuppe?	<u>35 ct</u>	Eine Portion Bechersuppe kostet in der Herstellung <u>35 ct</u> .
Was kostet eine Portion Dosensuppe?	$1,49 \text{ €} : 4 \approx 0,37 \text{ €}$	Eine Portion Dosensuppe kostet in der Herstellung <u>37 ct</u> .
Was kostet eine Portion frische Suppe?	$\begin{array}{r} 1,20 \text{ €} \\ + 0,98 \text{ €} \\ + 0,23 \text{ €} \\ + 0,20 \text{ €} \\ \hline 2,61 \text{ €} \end{array}$ $261 \text{ ct} : 10 \approx 26 \text{ ct}$	Eine Portion frische Suppe kostet in der Herstellung <u>26 ct</u> .
Wie viel Gewinn erzielt man bei einer Portion, wenn man sie für 50 ct verkauft?		Der Gewinn beträgt bei einer Portion
Bei der Tütensuppe:	$50 \text{ ct} - 39 \text{ ct} = 11 \text{ ct}$	Tütensuppe <u>11 ct</u> .
Bei der Bechersuppe:	$50 \text{ ct} - 35 \text{ ct} = 15 \text{ ct}$	Bechersuppe <u>15 ct</u> .
Bei der Dosensuppe:	$50 \text{ ct} - 37 \text{ ct} = 13 \text{ ct}$	Dosensuppe <u>13 ct</u> .
Bei der frischen Suppe:	$50 \text{ ct} - 26 \text{ ct} = 24 \text{ ct}$	frische Suppe <u>19 ct</u> .
Bei welcher Suppe erzielen wir den meisten Gewinn?	$11 \text{ ct} < 13 \text{ ct} < 15 \text{ ct} < 24 \text{ ct}$	Der Gewinn ist bei der <u>frischen</u> Suppe am größten.
Wenn von 90 Schülern jeden Tag 10 Schüler eine Suppe kaufen, wie viele Suppen brauchen wir dann in einer Woche?	$10 \text{ €} \cdot 5 = 50$	In einer Woche werden wahrscheinlich ca. <u>50 Suppen</u> verkauft.
Wie viel Zeit brauchen wir für die Zubereitung ...	Rechne im Kopf!	Am schnellsten geht die
der Tütensuppe?	<u>20 Min. (mit Topf abwaschen)</u>	<u>Bechersuppe</u> , am zweit
der Bechersuppe?	<u>9 Min.</u>	schnellsten die <u>Tütensuppe</u> ,
der Dosensuppe?	<u>27 Min. (mit Topf abwaschen)</u>	am drittschnellsten die
der frischen Suppe?	<u>57 Min. (mit Topf abwaschen)</u>	<u>Dosensuppe</u> und am längsten
		dauert die <u>frische Suppe</u>



