



Mustervorlage für die Durchführung und Bewertung von Probeessen

Vorlage für die Durchführung und Bewertung von Probeessen (Variante 2)

| | | | |
|------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Datum: | | Ort: | |
| Alter: | <input type="checkbox"/> männlich | <input type="checkbox"/> weiblich | <input type="checkbox"/> divers |
| Anbieter: | | | |
| Menü: | | | |

Wie bewerten Sie das Essen? (Schulnoten)

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 0 |
|----------|-----|--------------|-------------|------------|------------|----------------|
| sehr gut | gut | befriedigend | ausreichend | mangelhaft | ungenügend | keine Wertung* |

* bitte die 0 (keine Wertung) ankreuzen, wenn ein entsprechendes Kriterium nicht vorzufinden ist.

Vorspeise

| Rohkost, Salat, Vorsuppe: | | | | | | | |
|---------------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 0 |
| Aussehen | | | | | | | |
| Geruch | | | | | | | |
| Konsistenz | | | | | | | |
| Geschmack | | | | | | | |
| Temperatur | | | | | | | |
| Gewürze | | | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Dessert:

| Obst, Kompott, Joghurt...: | | | | | | | |
|-----------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 0 |
| Aussehen | | | | | | | |
| Geruch | | | | | | | |
| Konsistenz | | | | | | | |
| Geschmack | | | | | | | |
| Temperatur | | | | | | | |
| Gewürze | | | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Hauptgericht:

| Fleisch, Fisch, Ei, Bratling...: | | | | | | | |
|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 0 |
| Aussehen | | | | | | | |
| Geruch | | | | | | | |
| Konsistenz | | | | | | | |
| Geschmack | | | | | | | |
| Temperatur | | | | | | | |
| Gewürze | | | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| Gemüse: | | | | | | | |
|-------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 0 |
| Aussehen | | | | | | | |
| Geruch | | | | | | | |
| Konsistenz | | | | | | | |
| Geschmack | | | | | | | |
| Temperatur | | | | | | | |
| Gewürze | | | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| Stärkebeilage: | | | | | | | |
|-----------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 0 |
| Aussehen | | | | | | | |
| Geruch | | | | | | | |
| Konsistenz | | | | | | | |
| Geschmack | | | | | | | |
| Temperatur | | | | | | | |
| Gewürze | | | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| Soße...: | | | | | | | |
|-------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 0 |
| Aussehen | | | | | | | |
| Geruch | | | | | | | |
| Konsistenz | | | | | | | |
| Geschmack | | | | | | | |
| Temperatur | | | | | | | |
| Gewürze | | | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| Eintopf, Auflauf, ,Ragout...: | | | | | | | |
|--------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 0 |
| Aussehen | | | | | | | |
| Geruch | | | | | | | |
| Konsistenz | | | | | | | |
| Geschmack | | | | | | | |
| Temperatur | | | | | | | |
| Gewürze | | | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| Gericht | | | | | | | |
|---------------|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 0 |
| Gesamt | | | | | | | |
| Anmerkungen: | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |