

Ausbildungsnachweis Nr. ....

Name und Vorname des .....

für die Woche vom ..... bis .....

Auszubildenden .....

Ausbildungsabteilung .....

Ausbildungsjahr .....

<u>gefüllte Eier:</u>		Std.
<p>Bunte Eierplatte:            10 hartgekochte Eier            Salz, Sahne,            2 EL. feingehackte Kräuter            1 EL. Tomatenmark            1 Scheibe Schinken            Curry</p>	<p>} Eier halbieren, Eigelb mit            Sahne + Salz vermengen  <math>\frac{1}{3}</math> mit Kräutern  <math>\frac{1}{3}</math> mit Tomatenmark + Schinken  <math>\frac{1}{3}</math> mit Curry.</p>	
-----		
<u>gefüllte Eier mit Gemüsesalat</u>		
<p>Gemüse in feine Würfel schneiden, nach dem Kochen einzeln mit Öl und Essig abschmecken oder mit Mayonaise.            Auf einer Platte anrichten und die Eier entweder mit Gemüsesalat oder beliebig ausgarnieren.            Dazu Baguette oder Toast und Butterstücken.</p>		
Lehrgespräche, Betrieblicher Unterricht, Besondere Unterweisungsmaßnahmen: .....		
Berufsschulunterricht: .....		
		Gesamtstunden: .....
<b>Besondere Bemerkungen und Unterschriften</b>		
des Auszubildenden	des Ausbildenden bzw. des Ausbilders	
Datum .....	Datum .....	
(Unterschrift)	(Unterschrift)	