

## Muster für die ordnungsgemäße Ausfertigung einer Speise- und/oder Getränkekarte

### Speisekarte:

	Preis:
Schweinebraten mit Knödel und Salat	?
Gegrilltes Hähnchen mit Semmel	?
Currywurst <sup>①②③</sup> mit Pommes	?
Bratwurst <sup>①②</sup> mit Kartoffelsalat <sup>③</sup>	?
2 Paar Schweinswürste <sup>①②</sup> mit Kraut	?
gegrillte Forelle, 100g	?
Pizza (Vorderschinken <sup>①③④⑤</sup> , Käse, Tomaten, Champignons)	?
Lachsbrötchen <sup>③⑤⑦</sup>	?
Fischbrötchen <sup>③</sup>	?

### Getränke:

	Menge	Preis
Bier	1 Liter	?
Radler	0,5 l	?
Pils	0,33 l	?
Spezi <sup>⑥⑧</sup>	0,5 l	?
Cola <sup>⑥⑧</sup>	0,5 l	?
Limo <sup>⑥</sup>	0,5 l	?
Tafelwasser / Mineralwasser	0,5 l	?
Wein (Qualitätsbezeichnung z.B. Tafelwein, Qualitätswein, Prädikatswein, usw.)		

① mit Phosphat  
④ mit Antioxidationsmittel  
⑦ Lachsersatz

② mit Geschmacksverstärker  
⑤ mit Milch- oder Sojaweiß  
⑧ koffeinhaltig

③ mit Konservierungsstoff  
⑥ mit Farbstoff