

Das Brötchenprojekt



Hier werden die Brötchen gemacht. Die Schüler rollen Kugeln. Das Brötchen wird ins Wasser getaucht. Danach legt Herr Simonsen die Brötchen in die Körner. Die Brötchen werden im Ofen gebacken.



Zuerst waschen wir die Hände und binden Schürzen um. Dann schmieren wir die Brötchen mit Messer und Butter. Alle helfen mit.



Marcel lässt heißes Wasser ein und wäscht Messer und Bleche ab. Das Abwaschen ist sehr wichtig, weil die Backsachen sauber werden müssen.



Wir zählen die Brötchen ab. Sie müssen zu Frau Bräuninger gebracht werden und auch zu Herrn Klüver. Das ist unser toller Liefer-Service.



Hier werden Käsebrötchen mit Majonäse, Salat, Käse Maasdammer und Brezel belegt.

Mit der Käseform haben wir Tannenbäume ausgestochen.



Marcel legt die Servietten aufs Tablett und dann legt er die Brötchen drauf, dann bringt er die Tablettts auf den Tisch in der Pausenhalle.



So sehen die Brötchen aus und die Brötchen werden jeden Freitag verkauft.

Bei uns kann man Mettbrötchen und Käsebrötchen und Eibrötchen und Tomate-Mozarella-Brötchen und ganze Brötchen kaufen.



Enes verkauft die Brötchen in der Pausenhalle.

Für Erwachsene kostet ein Brötchen 1€.

Für Kinder kosten Brötchen 50 Cent.



Tobias fragt was Abdulla möchte.
Abdulla hat ein Käse-Brötchen bestellt.
Abdulla hat ihm 5 Euro gegeben und kriegt 4,50€ zurück.



Wir verkaufen die Brötchen. Frau Gunkel kauft ein Ei-Brötchen,
sie muss 1 Euro bezahlen und Tobi tut das Geld in die Kasse

Autoren: Gabriel, Marcel, Dominik, Tobias