

aus: „Koch/Köchin - Ausbildung und Beruf“, Seiten 392 und 364 (gekürzt)

Aufbau von Speisekarten

- Speisekarten werden nach der klassischen Speisenfolge aufgebaut:
 - kalte Vorspeise,
 - Suppe,
 - warme Vorspeise,
 - Fischgericht,
 - großes Fleischgericht,
 - warmes Zwischengericht,
 - kaltes Zwischengericht,
 - Eisgetränk,
 - Braten, Salat (Hauptgericht mit Beilagen),
 - Gemüsegericht,
 - warme Süßspeise,
 - kalte Süßspeise,
 - Käsespeise,
 - Nachtisch,
 - Mokka.
- Bei eingedeutschten französischen Begriffen werden die Akzente weggelassen, z. B. Bearner Soße, bzw. auch eingedeutscht geschrieben, z. B. Krem, Krokette.
- Aus dem englischen Sprachgebrauch stammende Worte werden auf der Karte auch so geschrieben, z. B. Irish Stew, Roastbeef, Welsh rarebits, Cocktail.
- Die Textanordnung sieht für Gerichte folgende Reihenfolge vor: Fleisch - Garnitur - Soße - Pilze - Gemüse - Sättigungsbeilage - Salat.
- Abkürzungen sind generell zu vermeiden.
- Zusammengeschrieben: z. B. Försterinart, Müllerinart, Winzerinart.
- Ein Komma ist zu setzen, wenn die Garmachungsart nachgestellt wird, z. B. Kalbsnuss, gebraten.
- Die Reihenfolge der Speisen innerhalb einer Speisenfolgegruppe richtet sich nach dem Preis. Es wird immer mit den preiswerteren Gerichten begonnen.