

MUSTER

Zwischenprüfung Hauswirtschafter Hauswirtschafterin



Arbeitsgemeinschaft
Hessen

Lösungshinweise

Schriftliche Kenntnisprüfung

Anzahl der Aufgaben: 13

Maximale Punktzahl: 100

Allgemeine Korrekturhinweise		
1.	Lesen Sie bitte zunächst die Aufgaben und Lösungshinweise ganz durch, bevor Sie mit der Korrektur beginnen.	
2.	Die Aufgaben und Lösungshinweise wurden von den zuständigen Aufgabenerstellerinnen mit der größtmöglichen Sorgfalt erstellt. Dennoch kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Arbeiten der Teilnehmer richtige Antworten/Lösungen enthalten, die nicht in der Musterlösung vorgesehen sind. Bitte vergeben Sie in diesem Fall Ihre Punktzahl in Anlehnung an die Lösungshinweise.	
3.	Wenn Sie die Lösung eines Prüfungsteilnehmers im Vergleich zu den Lösungshinweisen nur als teilweise richtig werten, reduzieren Sie bitte die in den Lösungshinweisen genannte Punktzahl entsprechend. Wenn ein Prüfungsteilnehmer mehr Angaben macht, als in der Aufgabe gefordert ist, sind nur die erstgenannten Angaben in der geforderten Anzahl zu bewerten.	
4.	Bei fachlich richtigen Antworten können – entsprechend den Angaben in den Lösungshinweisen – für eine schlüssige Formulierung oder formgerechte Darstellung Punkte vergeben werden. Ansonsten fließt die deutsche Sprache und Darstellung nicht in die Bewertung ein.	
5.	Tragen Sie das Ergebnis der Korrektur auf dem Deckblatt für den jeweiligen Prüfling ein.	
6.	Die Punktwerte sind mit einer Nachkommastelle anzugeben (z.B. 10,0 oder 3,5). Für die Notengebung ist die Gesamtpunktzahl ab- bzw. aufzurunden (z.B. 66,5 P. = Note 3)	
7.	Lösungen, die folgerichtig auf falschen Lösungen zur vorherigen Teilaufgabe/zu den vorherigen Teilaufgaben aufbauen, sind ebenfalls als richtig zu werten.	
8.	Für die Bewertung gilt folgender Punkte-Noten-Schlüssel:	
	Note 1: 100 - 92 Punkte Note 4: unter 67 - 50 Punkte	Note 2: unter 92 - 81 Punkte Note 5: unter 50 - 30 Punkte
		Note 3: unter 81 - 67 Punkte Note 6: unter 30 - 0 Punkte













Lösungshinweise	Punkte						
1. Aufgabe (3 Punkte)							
a) je Nennung 1 Punkt	3,0						
z. B. <ul style="list-style-type: none"> - Nahrungszubereitung - Servieren und anbieten von Speisen und Getränken - Reinigung und Pflege der Wäsche - Reinigung und Pflege von Räumen - Gestalten des Wohnumfeldes und Räume 							
2. Aufgabe (3 Punkte)							
a) je Recht 1 Punkt	2,0						
<ul style="list-style-type: none"> - Recht auf Ausbildung - Freistellung zum Besuch der Berufsschule 							
b) eine Angabe 1 Punkt	1,0						
Es soll festgestellt werden, ob die Tätigkeit dem Auszubildenden gefällt und ob er für die Tätigkeit und den Betrieb fachlich und persönlich geeignet ist.							
3. Aufgabe (3 Punkte)							
3 a) je Nennung 0,5 Punkte	2,0						
<ul style="list-style-type: none"> - Krankenversicherung - Rentenversicherung - Arbeitslosenversicherung - Pflegeversicherung 							
3 b) eine Angabe	1,0						
Unfallversicherung							
4. Aufgabe (3 Punkte)							
Je Sicherheitsmaßnahme 0,5 Punkte	3,0						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 25%;">Stürze</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Leitern benutzen - festes Schuhwerk - Verkehrsweg freihalten - Verschmutzungen und Stolperstellen vermeiden </td> </tr> <tr> <td>Verbrennungen/ Verbrühungen</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Topflappen benutzen - Fettbrände ersticken - Garflüssigkeiten von sich weg schütten </td> </tr> <tr> <td>Schnittverletzungen</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Schneidgeräte nicht im Wasser liegen lassen - Fingerschutz und Resthalter benutzen - Krallengriff beim Schneiden verwenden </td> </tr> </tbody> </table>	Stürze	<ul style="list-style-type: none"> - Leitern benutzen - festes Schuhwerk - Verkehrsweg freihalten - Verschmutzungen und Stolperstellen vermeiden 	Verbrennungen/ Verbrühungen	<ul style="list-style-type: none"> - Topflappen benutzen - Fettbrände ersticken - Garflüssigkeiten von sich weg schütten 	Schnittverletzungen	<ul style="list-style-type: none"> - Schneidgeräte nicht im Wasser liegen lassen - Fingerschutz und Resthalter benutzen - Krallengriff beim Schneiden verwenden 	
Stürze	<ul style="list-style-type: none"> - Leitern benutzen - festes Schuhwerk - Verkehrsweg freihalten - Verschmutzungen und Stolperstellen vermeiden 						
Verbrennungen/ Verbrühungen	<ul style="list-style-type: none"> - Topflappen benutzen - Fettbrände ersticken - Garflüssigkeiten von sich weg schütten 						
Schnittverletzungen	<ul style="list-style-type: none"> - Schneidgeräte nicht im Wasser liegen lassen - Fingerschutz und Resthalter benutzen - Krallengriff beim Schneiden verwenden 						

Lösungshinweise	Punkte												
5. Aufgabe (16 Punkte)													
a) je Variation 0,5 Punkte, je Garverfahren 1 Punkt	4,5												
z. B. <table border="1" data-bbox="113 412 1216 678"> <thead> <tr> <th>Hackfleischvariation</th> <th>Garverfahren</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frikadellen</td> <td>Kurzbraten</td> </tr> <tr> <td>Königsberger Klopse</td> <td>Garziehen</td> </tr> <tr> <td>Gemüse mit Hackfleisch gefüllt</td> <td>Dünsten</td> </tr> <tr> <td>Hackfleischsoße</td> <td>Schmoren</td> </tr> <tr> <td>Hackbraten (falscher Hase)</td> <td>Braten</td> </tr> </tbody> </table>	Hackfleischvariation	Garverfahren	Frikadellen	Kurzbraten	Königsberger Klopse	Garziehen	Gemüse mit Hackfleisch gefüllt	Dünsten	Hackfleischsoße	Schmoren	Hackbraten (falscher Hase)	Braten	
Hackfleischvariation	Garverfahren												
Frikadellen	Kurzbraten												
Königsberger Klopse	Garziehen												
Gemüse mit Hackfleisch gefüllt	Dünsten												
Hackfleischsoße	Schmoren												
Hackbraten (falscher Hase)	Braten												
5 b) je Beschreibung 2 Punkte	6,0												
z. B. <table border="1" data-bbox="113 869 1257 1317"> <tbody> <tr> <td>Kurzbraten</td> <td>Garen und Braten in heißem Fett bei Temperaturen von 120 -200°C</td> </tr> <tr> <td>Garziehen</td> <td>Garen in viel siedender Flüssigkeit bei Temperaturen von 70 -90 °C.</td> </tr> <tr> <td>Dünsten</td> <td>Garen im eigenen Saft, evtl. unter Zugabe von wenig Fett oder Flüssigkeit bei Temperaturen von 95 – 100°C</td> </tr> <tr> <td>Schmoren</td> <td>Anbraten, mit Flüssigkeit auffüllen, weitergaren</td> </tr> <tr> <td>Braten</td> <td>Braten ist Garen mittels trockener Wärme.</td> </tr> </tbody> </table>	Kurzbraten	Garen und Braten in heißem Fett bei Temperaturen von 120 -200°C	Garziehen	Garen in viel siedender Flüssigkeit bei Temperaturen von 70 -90 °C.	Dünsten	Garen im eigenen Saft, evtl. unter Zugabe von wenig Fett oder Flüssigkeit bei Temperaturen von 95 – 100°C	Schmoren	Anbraten, mit Flüssigkeit auffüllen, weitergaren	Braten	Braten ist Garen mittels trockener Wärme.			
Kurzbraten	Garen und Braten in heißem Fett bei Temperaturen von 120 -200°C												
Garziehen	Garen in viel siedender Flüssigkeit bei Temperaturen von 70 -90 °C.												
Dünsten	Garen im eigenen Saft, evtl. unter Zugabe von wenig Fett oder Flüssigkeit bei Temperaturen von 95 – 100°C												
Schmoren	Anbraten, mit Flüssigkeit auffüllen, weitergaren												
Braten	Braten ist Garen mittels trockener Wärme.												
5 c) je Maßnahme 1 Punkt	3,0												
z. B. <ul style="list-style-type: none"> - Hackfleisch erst kurz vor der Verarbeitung aus der Kühlung nehmen - Hackfleisch zügig verarbeiten - Hackfleisch stets durchgaren - Arbeitsmittel nach Gebrauch gründlich reinigen - Fertige Hackfleischprodukte nicht mit den Händen berühren. 													

Lösungshinweise	Punkte														
5 d) je Arbeitsschritt 0,5 Punkte (Teilbewertung, d. h. jeder richtige Schritt wird als richtig gewertet, erster Schritt wird nicht bewertet, weil er vorgegeben ist).	2,5														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Arbeitsplatz reinigen</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td>Lebensmittel bereit stellen</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Hackfleischteig garen</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte bereitstellen</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Hackfleischteig mengen</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>Arbeitsplatz aufräumen</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Arbeitsplatz reinigen	6	Lebensmittel bereit stellen	2	Hackfleischteig garen	4	Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte bereitstellen	1	Hackfleischteig mengen	3	Arbeitsplatz aufräumen	5			
Arbeitsplatz reinigen	6														
Lebensmittel bereit stellen	2														
Hackfleischteig garen	4														
Arbeitsmittel und Arbeitsgeräte bereitstellen	1														
Hackfleischteig mengen	3														
Arbeitsplatz aufräumen	5														
6. Aufgabe (12 Punkte)															
6 aa) je Vorschlag 0,5 Punkte (bitte nochmals prüfen auf jahreszeitlich)	1,5														
<ul style="list-style-type: none"> - Karotten - Rosenkohl - Blumenkohl - Rotkohl 															
6 ab) je Vorschlag 0,5 Punkte (bitte nochmals prüfen auf jahreszeitlich)	1,5														
<ul style="list-style-type: none"> - Kopfsalat - Feldsalat - Rettich - Sellerie, Lauch - Möhren 															
6 b) je Grundsatz 1 Punkt	3,0														
z. B. <ul style="list-style-type: none"> - Gemüse im Ganzen - unzerkleinert - im stehenden kalten Wasser waschen - Erst unmittelbar vor der Verarbeitung das Gemüse schälen bzw. zerkleinern - Schonende Garverfahren z. B. Dämpfen oder Dünsten wählen 															
6 c) Je Kriterium 1 Punkt	3,0														
z. B. <ul style="list-style-type: none"> - Geschmack - Portionsgröße - Temperatur - Konsistenz - Aussehen 															
6 d) je Entsorgung 0,5 Punkte	3,0														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">Abfallarten</td> <td style="width: 60%;">Fachgerechte Entsorgung</td> </tr> <tr> <td>Zwiebelschalen</td> <td>Kompost oder Schweineabfall</td> </tr> <tr> <td>Leere Gewürzdose</td> <td>„Gelber Sack“ / „Gelbe Tonne“</td> </tr> <tr> <td>Mineralwasserflaschen</td> <td>Pfandsystem</td> </tr> <tr> <td>Verpackungskarton</td> <td>Altpapier</td> </tr> <tr> <td>Leere Sprühsahne-Spraydose</td> <td>Wertstoffsammlung</td> </tr> <tr> <td>Speisereste</td> <td>Restmülltonne od. Schweineabfall</td> </tr> </table>	Abfallarten	Fachgerechte Entsorgung	Zwiebelschalen	Kompost oder Schweineabfall	Leere Gewürzdose	„Gelber Sack“ / „Gelbe Tonne“	Mineralwasserflaschen	Pfandsystem	Verpackungskarton	Altpapier	Leere Sprühsahne-Spraydose	Wertstoffsammlung	Speisereste	Restmülltonne od. Schweineabfall	
Abfallarten	Fachgerechte Entsorgung														
Zwiebelschalen	Kompost oder Schweineabfall														
Leere Gewürzdose	„Gelber Sack“ / „Gelbe Tonne“														
Mineralwasserflaschen	Pfandsystem														
Verpackungskarton	Altpapier														
Leere Sprühsahne-Spraydose	Wertstoffsammlung														
Speisereste	Restmülltonne od. Schweineabfall														

Lösungshinweise		Punkte											
7. Aufgabe (8 Punkte)													
7 a) je richtige Zuordnung 1 Punkt		5,0											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Beschreibungen Zerkleinern</th> <th>Buchstaben für Fachbegriffe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zerkleinern in kleinste Stücke auf einer fein aufgerauhten Fläche</td> <td>b)</td> </tr> <tr> <td>Zerkleinern in feine Scheiben auf einer mit einem Schneidmesser versehenen Fläche</td> <td>c)</td> </tr> <tr> <td>Durchstreichen von weichen bzw. gegarten Lebensmitteln durch ein Sieb</td> <td>e)</td> </tr> <tr> <td>Zerkleinern in Stücke, Würfel, Scheiben, Streifen oder Stifte</td> <td>a)</td> </tr> <tr> <td>Zerkleinern in feinste Stücke durch zerschneiden</td> <td>d)</td> </tr> </tbody> </table>	Beschreibungen Zerkleinern	Buchstaben für Fachbegriffe	Zerkleinern in kleinste Stücke auf einer fein aufgerauhten Fläche	b)	Zerkleinern in feine Scheiben auf einer mit einem Schneidmesser versehenen Fläche	c)	Durchstreichen von weichen bzw. gegarten Lebensmitteln durch ein Sieb	e)	Zerkleinern in Stücke, Würfel, Scheiben, Streifen oder Stifte	a)	Zerkleinern in feinste Stücke durch zerschneiden	d)	
Beschreibungen Zerkleinern	Buchstaben für Fachbegriffe												
Zerkleinern in kleinste Stücke auf einer fein aufgerauhten Fläche	b)												
Zerkleinern in feine Scheiben auf einer mit einem Schneidmesser versehenen Fläche	c)												
Durchstreichen von weichen bzw. gegarten Lebensmitteln durch ein Sieb	e)												
Zerkleinern in Stücke, Würfel, Scheiben, Streifen oder Stifte	a)												
Zerkleinern in feinste Stücke durch zerschneiden	d)												
7 b) je Einsatzgebiet 0,5 Punkte und je Beispiel 1 Punkt		3,0											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Einsatzgebiet</th> <th>Beispiel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Schlagen</td> <td>Eischnee, Sahne</td> </tr> <tr> <td>Rühren</td> <td>Massen</td> </tr> <tr> <td>Kneten</td> <td>Teige</td> </tr> <tr> <td>Mahlen</td> <td>Getreide</td> </tr> <tr> <td>Mixen</td> <td>Shake</td> </tr> </tbody> </table>	Einsatzgebiet	Beispiel	Schlagen	Eischnee, Sahne	Rühren	Massen	Kneten	Teige	Mahlen	Getreide	Mixen	Shake	
Einsatzgebiet	Beispiel												
Schlagen	Eischnee, Sahne												
Rühren	Massen												
Kneten	Teige												
Mahlen	Getreide												
Mixen	Shake												
8. Aufgabe (3 Punkte)													
8 a) Zeitpunkt 0,5 Punkte, Begründung 1 Punkt		1,5											
Zuerst: Essen auf Rädern Begründung: Die Mahlzeiten müssen ausgeliefert werden													
8 b) Zeitpunkt 0,5 Punkte, Begründung 1 Punkt		1,5											
Zuletzt: unterschiedliche Möglichkeiten, Begründung muss schlüssig sein z.B. Küchenpersonal oder alle, die als Gäste im Speisesaal essen													
9. Aufgabe (11 Punkte)													
9 a) je Kriterium 1 Punkt		4,0											
z. B., - Weiche Kuchenarten - Diabetiker berücksichtigen - Kaffeesorte berücksichtigen - Verschieden Teesorten - Kaltgetränke (Wasser, Säfte)													

Lösungshinweise	Punkte
9 b) je Gegenstand 0,5 Punkt	3,0
<ul style="list-style-type: none"> - Tischdecke /Set - Teller; Tassen, Untertassen; Gläser; - Löffel; Gabel; - Kaffe- und Teekannen - Milchgießer - Tortenheber - Zuckerdose - Süßstoffspender - Servietten - Kerzen; Sonstige Dekoration - Blumenschmuck 	
9 c) je Tischdekoration 1 Punkt	4,0
<p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blumenschmuck oder Tischväschen mit Blumen, Blütenblätter, - Rosenköpfe - Kerzen - Dekobänder - Tülltücher - Dekokies/ -sand - Tischkarten - Servietten 	
10. Aufgabe (5 Punkte)	
10 a) je Vorteil 1 Punkt	3,0
<p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kontakt zu Gleichaltrigen - seniorengerechte Ausstattung der Räume - angemessene Versorgung und evtl. Pflege - Hilfen bei der Alltagsbewältigung - Freizeitangebote 	
10 b) pro Möglichkeit oder Dienstleistung 0,5 Punkte	2,0
<p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essen bereitstellen, beim Essen behilflich sein - bei der Körperpflege helfen - beim Anziehen helfen - Reinigung der Räume durchführen - beim Spaziergang begleiten - Einkäufe erledigen 	

Lösungshinweise	Punkte								
11. Aufgabe (6 Punkte)									
11 a) je Erklärung 1 Punkt	4,0								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; text-align: center;"></td> <td>Handwäsche</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>Trocknen mit normaler thermischer Belastung</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>Baumwolle</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>Reine Schurwolle</td> </tr> </table>		Handwäsche		Trocknen mit normaler thermischer Belastung		Baumwolle		Reine Schurwolle	
	Handwäsche								
	Trocknen mit normaler thermischer Belastung								
	Baumwolle								
	Reine Schurwolle								
11 b) je Kriterium 0,5 Punkte	2,0								
<p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reißverschlüsse geschlossen - Taschen geleert - Knöpfe geschlossen - Bettbezüge auf links gewendet - Faserabrieb abgebürstet - nicht waschbare Knöpfe entfernt - Träger/Bänder lose zusammengebunden - Wäschesack benutzt <p>12. Aufgabe (12 Punkte)</p>									
12 a) je Faktor 1 Punkt	4,0								
<ul style="list-style-type: none"> - Mechanik - Zeit - Chemie - Temperatur 									
12 b)	3,0								
<i>5 l entsprechen 2 Verschlusskappen</i>	(0,5)								
<i>7,5 l entsprechen</i> X	(0,5)								
<hr style="width: 30%; margin-left: 0;"/>									
$x = 2 \times 7,5 : 5$	(1,0)								
$= 15 : 5 = 3$ Verschlusskappen	(1,0)								

Lösungshinweise	Punkte												
12 b) andere Lösungsmöglichkeit													
2 Verschlusskappen = 5 l 1 Verschlusskappe = 5 l : 2 Verschlusskappen = 2,5 l 7,5 l : 2,5 l = 3 Verschlusskappen	(0,5) (1,5) (1,0)												
12 c) je richtige Zuordnung 1 Punkt	5,0												
<table border="1" data-bbox="113 495 1257 869"> <thead> <tr> <th>Reinigungsmittel / Reinigungsgerät</th> <th>Verwendungszweck</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Spiritus</td> <td>Fensteflächen, Spiegel</td> </tr> <tr> <td>Schlämmkreide</td> <td>Bestecke, Metalle</td> </tr> <tr> <td>Saugglocke</td> <td>Abfluss</td> </tr> <tr> <td>Zitronensäure</td> <td>Kaffeemaschine, Wasserkocher, Bügeleisen (entkalken)</td> </tr> <tr> <td>Essig mit Salz</td> <td>Toilette (Urinstein) Keramik (Kalkablagerungen)</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="113 943 480 981">13. Aufgabe (15 Punkte)</p>	Reinigungsmittel / Reinigungsgerät	Verwendungszweck	Spiritus	Fensteflächen, Spiegel	Schlämmkreide	Bestecke, Metalle	Saugglocke	Abfluss	Zitronensäure	Kaffeemaschine, Wasserkocher, Bügeleisen (entkalken)	Essig mit Salz	Toilette (Urinstein) Keramik (Kalkablagerungen)	
Reinigungsmittel / Reinigungsgerät	Verwendungszweck												
Spiritus	Fensteflächen, Spiegel												
Schlämmkreide	Bestecke, Metalle												
Saugglocke	Abfluss												
Zitronensäure	Kaffeemaschine, Wasserkocher, Bügeleisen (entkalken)												
Essig mit Salz	Toilette (Urinstein) Keramik (Kalkablagerungen)												
13 a) je Informationsquelle 1 Punkt	2,0												
z. B. - Buchhandel - Katalog - Internet - Lehrer/innen													
13 b) je Information 1 Punkt	2,0												
z. B. - Welche Inhalte werden benötigt? - Welche Bücher gibt es bereits zu diesem Thema? - Gibt es Erfahrungen mit bestimmten Büchern zu dem gesuchten Thema? - Ist das Buch anschaulich und gut verständlich? - Seitenanzahl													
13 c) je Angabe 1 Punkt	2,0												
z.B. - Titel - Verfasser - Verlag - Preis - Bezugsquelle - ISBN (Artikelnummer)													
Lösungshinweise	Punkte												

13 d)	3,0																																																																								
$78,81 \text{ €} \cdot 100 = 0,7881$ $0,7881 \times 3 = 2,36$ $78,81 \text{ ./} 2,36 = 76,45$	(1,0) (1,0) (1,0)																																																																								
13 e)	6,0																																																																								
Wurde der Überweisungsbetrag falsch gerechnet, aber richtig auf das Formular eingetragen, gibt es k e i n e n Punktabzug.																																																																									
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Sparkasse Wetzlar (1 P.)</td> <td colspan="2">515 500 35 (1 P.)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Name und Sitz des beauftragten Kreditinstituts</td> <td colspan="2">Bankleitzahl</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Empfänger: Name, Vorname / Firma (max. 27 Stellen)</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Superverlag XXL, Köln</td> </tr> <tr> <td>Konto-Nr. des Empfängers</td> <td colspan="2">Die Durchschrift ist für Ihre Unterlagen bestimmt</td> <td>Bankleitzahl</td> </tr> <tr> <td>5925060</td> <td colspan="2"></td> <td>370 700 60</td> </tr> <tr> <td colspan="4">bei Kreditinstitut</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Deutsche Bank, Köln</td> </tr> <tr> <td></td> <td>EUR</td> <td>Betrag</td> <td>76,45 (1 Punkt) *****</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Kunden- Referenznummer –</td> </tr> <tr> <td>Kd.-Nr.: 7810910</td> <td>Re.-Nr.: 99740</td> <td colspan="2">vom: 04.03.XXXX</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Kontoinhaber: Name, Vorname / Firma, Ort (max. 27 Stellen, keine Straßen- oder Postfachangaben)</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Seniorenheim Erlenresidenz, Neustadt (2 Punkte)</td> </tr> <tr> <td>Konto-Nr. des Kontoinhabers</td> <td colspan="2"></td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>67890123 (1 Punkt)</td> <td colspan="2"></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">Bitte NICHT VERGESSEN</td> </tr> <tr> <td>Datum/Unterschrift</td> <td colspan="3">04.03.XXXX</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="3">Datum _____ Unterschrift _____</td> </tr> </table>		Sparkasse Wetzlar (1 P.)		515 500 35 (1 P.)		Name und Sitz des beauftragten Kreditinstituts		Bankleitzahl		Empfänger: Name, Vorname / Firma (max. 27 Stellen)				Superverlag XXL, Köln				Konto-Nr. des Empfängers	Die Durchschrift ist für Ihre Unterlagen bestimmt		Bankleitzahl	5925060			370 700 60	bei Kreditinstitut				Deutsche Bank, Köln					EUR	Betrag	76,45 (1 Punkt) *****	Kunden- Referenznummer –				Kd.-Nr.: 7810910	Re.-Nr.: 99740	vom: 04.03.XXXX		Kontoinhaber: Name, Vorname / Firma, Ort (max. 27 Stellen, keine Straßen- oder Postfachangaben)				Seniorenheim Erlenresidenz, Neustadt (2 Punkte)				Konto-Nr. des Kontoinhabers			20	67890123 (1 Punkt)				Bitte NICHT VERGESSEN				Datum/Unterschrift	04.03.XXXX				Datum _____ Unterschrift _____		
Sparkasse Wetzlar (1 P.)		515 500 35 (1 P.)																																																																							
Name und Sitz des beauftragten Kreditinstituts		Bankleitzahl																																																																							
Empfänger: Name, Vorname / Firma (max. 27 Stellen)																																																																									
Superverlag XXL, Köln																																																																									
Konto-Nr. des Empfängers	Die Durchschrift ist für Ihre Unterlagen bestimmt		Bankleitzahl																																																																						
5925060			370 700 60																																																																						
bei Kreditinstitut																																																																									
Deutsche Bank, Köln																																																																									
	EUR	Betrag	76,45 (1 Punkt) *****																																																																						
Kunden- Referenznummer –																																																																									
Kd.-Nr.: 7810910	Re.-Nr.: 99740	vom: 04.03.XXXX																																																																							
Kontoinhaber: Name, Vorname / Firma, Ort (max. 27 Stellen, keine Straßen- oder Postfachangaben)																																																																									
Seniorenheim Erlenresidenz, Neustadt (2 Punkte)																																																																									
Konto-Nr. des Kontoinhabers			20																																																																						
67890123 (1 Punkt)																																																																									
Bitte NICHT VERGESSEN																																																																									
Datum/Unterschrift	04.03.XXXX																																																																								
	Datum _____ Unterschrift _____																																																																								
Schreibmaschine: normale Schreibweise! Handschrift: Blockschrift in GROSSBUCHSTABEN,																																																																									