

## Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
03.08.2013			Samstag (Aufbau)					0	1	
<b><u>Brotzeit: Aufbau-Brotzeit</u></b>										
			41 Paar	Landjäger			0,45 Paar	102	1	
			108 Paar	Wiener			1,2 Paar	102	1	
			5,0 kg	Käse			55 g	9	1	
			198 Stck.	Semmmeln			2,2 Stck.	101	1	
			99 Stck.	Brezen			1 Stck.	101	1	
			1 Karton	Butter (Anfangsbedarf)			1 Karton	9	1	
								-1	1	
								97	1	
								-1	1	
<b><u>Mittag: Aufbau-Brotzeit</u></b>										
			5,0 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			55 g	102	1	
			5,0 kg	Käse			55 g	9	1	
			10,0 kg	Brot			111 g	1	1	
			1,0 Dosen	Essiggurken 100/110			0,01 Dose	16	1	
								-1	1	
<b><u>Abend: Schweinerückensteak auf Kässpätzchen an buntem Salat</u></b>										
			126 Stck.	Schweinesteaks ungewürzt (á 180g)			1,4 Stck.	2	1	
			12,8 kg	Knöpfle (Trockengewicht)			142 g	16	1	
			4,50 kg	Käse (gerieben)			50 g	103	1	
			0,90 kg	Limburger			10 g	16	1	
			0,54 kg	Weißlacker			6,0 g	16	1	
			2,5 kg	Röstzwiebeln			28 g	16	1	
			11 Kopf	grüner Salat (Sa.)			0,12 Kopf	3	1	
			11 Kopf	Lolo Rosso (Sa.)			0,12 Kopf	3	1	
			5,0 kg	Brot			55 g	1	1	
			450,0 g	Herzel Fleisa			5 g	105	1	
			108,0 g	Gefro Fleischwürze			1 g	17	1	
								99	1	
								200	1	
<b><u>Bemerkung:</u></b>										

## Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
04.08.2013			Sonntag (Aufbau)					0	2	
<b>Frühstück: Standard</b>										
			18 Liter	Milch für Kakao (warm)			0,20 Liter	5	2	
			9 Liter	Milch für Müsli (kalt)			0,10 Liter	5	2	
			2,3 kg	Müsli			25 g	108	2	
			13,5 kg	Obst gem. (Äpfel,Bananen,Birnen,Nektarinen usw.)			150 g	3	1 2	
			1,8 kg	Marmelade			20 g	16	2	
			1,8 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			20 g	102	1 2	
			7 kg	Brot			80 g	1	1 2	
								-1	2	
<b>Mittag: Fränkische mit Kraut, Kartoffelpüree</b>										
			135 Paar	Fränkische Bratwurst			1,5 Paar	2	1 2	
			108 Port.	Kartoffelbrei ( Pfanni )			1,2 Portionen	16	2	
			4 Liter	Milch für Kartoffelbrei			40 ml	5	2	
			10 Liter	Milch+Wasser			107 ml	201	2	
								-1	2	
<b>Abend: Maultaschen, Salat</b>										
			750 Stck.	Maultaschen von Vierlande			3 Stck.	107	1 2	
			100 Stck.	Eier (So.)			0,4 Stck.	3	1 2	
			45 Kopf	Salat (So.)			0,18 Kopf	3	1 2	
			1,8 kg	Jogurt			20 g	16	2	
								99	2	
								200	2	

**Bemerkung:**

## Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
05.08.2013			Montag					0	3	
<b>Frühstück: Standard</b>										
			50 Liter	Milch für Kakao (warm)			0,20 Liter	5	3	
			20 Liter	Milch für Müsli (kalt)			0,08 Liter	5	3	
			5,0 kg	Müsli			20 g	108	3	
			20 kg	Obst gem. (Äpfel,Bananen,Birnen,Nektarinen usw.)			80 g	3	1	3
			5,0 kg	Marmelade			20 g	16	3	
			3,8 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			15 g	102	1	3
			15 kg	Brot			60 g	1	1	3
								-1	3	
								97	3	
<b>Mittag: Spaghetti mit Tomatensoße Salat</b>										
				enthäutete Tomatenstücke				-1	3	
			30 kg	Hackfleisch			120 g	16	3	
			15 kg	Spaghetti			60 g	2	3	
			25 kg				100 g	16	3	
			8,0 kg	geriebener Emmentaler			32 g	16	3	
			45 Stck.	Eissalat			0,18 Stck.	3	3	
			13 Stck.	Metzgerzwiebeln gewürfelt			0,05 Stck.	16	3	
			1,3 Glas	Wela Bratensaft			0,005 Glas	105	3	
			0,6 Dosen	Gefrowürze Bella Italia			0,003 Dosen	17	3	
			1,3 Dosen	Gefro Soße zu Braten			0,005 Dosen	17	3	
			500 g	Spaghettigewürz,			2 g	105	3	
			250	Italienische Kräuter			1 g	105	3	
								-1	3	
								98	3	
<b>Abend: Brotzeit, Vanille-Pudding</b>										
			15 kg	Brot			60 g	1	3	
			5,0 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			20 g	2	3	
			3,8 kg	Vanille-Pudding			15 g	16	3	
			55 Liter	Milch für Pudding (warm)			0,22 Liter	5	3	
			4,0 Liter	Himbeer-Sirup				16	3	
								99	3	
								200	3	
<b>Bemerkung:</b>										

## Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
06.08.2013			Dienstag					0	4	
<b>Frühstück: Standard</b>										
			40 Liter	Milch für Kakao (warm)			0,16 Liter	5	4	
			20 Liter	Milch für Müsli (kalt)			0,08 Liter	5	4	
			5,0 kg	Müsli			20 g	108	4	
			20 kg	Obst gem. (Äpfel,Bananen,Birnen,Nektarinen usw.)			80 g	3	3	4
			5,0 kg	Marmelade			20 g	16	4	
			3,8 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			15 g	2	3	4
			13 kg	Brot			50 g	1	3	4
								-1	4	
								97	4	
								-1	4	
<b>Mittag: Wanderbrotzeit</b>										
			30 kg	Obst gem. (Äpfel,Bananen,Birnen,Nektarinen usw.)			120 g	3	3	4
			10 kg	Kochsalami			40 g	2	3	4
			20 Stück	Salatgurken			0,08 Stck.	3	3	4
			10 kg	Paprikaschoten (gelb & rot)			40 g	3	3	4
			10 kg	gelbe Rüben			40 g	3	3	4
			5 kg	Kohlrabi			20 g	3	3	4
			35 kg	Brot			140 g	1	3	4
								-1	4	
								97	4	
								-1	4	
<b>Abend: Schnitzel, Kartoffelsalat, Gurkensalat</b>										
			40 kg	Schweineschnitzel (maximal 2cm stark)			160 g	2	4	
			65 kg	Kartoffeln			260 g	16	4	
			25 Stck.	Metzgerzwiebeln gestückelt mitbraten			0,10 Stck.	16	4	
			7,5 kg	Laimer Panat (Fertigmischung)			30 g	16	4	
			65 Stck.	Salatgurken			0,26 Stck.	3	4	
								99	4	
								200	4	
<b>Bemerkung:</b>										

## Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
07.08.2013			Mittwoch					0	5	
<b><u>Frühstück: Semmeln</u></b>										
			40 Liter	Milch für Kakao (warm)			0,16 Liter	5	5	
			20 Liter	Milch für Müsli (kalt)			0,08 Liter	5	5	
			5,0 kg	Müsli			20 g	108	5	
			20 kg	Obst gem. (Äpfel,Bananen,Birnen,Nektarinen usw.)			80 g	3	4	5
			5,0 kg	Marmelade			20 g	16	5	
			3,8 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			15 g	2	4	5
			375 Stck.	Semmeln			1,5 Stck.	1	5	
								-1	5	
								97	5	
<b><u>Mittag: Gyros-Geschnetzeltes, Krautsalat, Reis, Tzatziki, Fladenbrot</u></b>										
			25 kg	Schweinegeschnetzeltes			100 g	2	5	
			10 kg	Reis			40 g	16	5	
			10 kg	Quark 40%			40 g	16	4	5
			5 kg	Griechischer Joghurt			20 g	16	4	5
			13 Stück	Salatgurken			0,05 Stck.	3	4	5
			3 kg	Tomaten			10 g	3	4	5
			6 kg	Weißkraut			25 g	3	4	5
								-1	5	
<b><u>Abend: Brotzeit</u></b>										
			15 kg	Brot			60 g	1	4	5
			5,0 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			20 g	2	5	
								99	5	
<b><u>Bemerkung:</u></b>										
								201	5	

## Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
08.08.2013			Donnerstag					0	6	
<b>Frühstück: Standard</b>										
					Milch für Müsli (kalt)					
			40 Liter		Milch für Kakao (warm)		0,16 Liter	5	6	
			20 Liter				0,08 Liter	5	6	
			5,0 kg		Müsli		20 g	108	6	
			20 kg		Obst gem. (Äpfel,Bananen,Birnen,Nektarinen usw.)		80 g	3	5 6	
			5,0 kg		Marmelade		20 g	16	6	
			3,8 kg		Wurst 2-3 Sorten geschnitten		15 g	2	5 6	
			15 kg		Brot		60 g	1	5 6	
								-1	6	
<b>Mittag: Brätknödelsuppe, Semmelschmarren, Apfelmus</b>										
			8 kg		Brät		30 g	2	6	
			50 Stck.		Eier für Brät		0,20 Stck.	3	6	
			7,5 kg		Backerbsen		30 g	16	6	
			10,0 kg		Suppennudeln (Schnitt)		40 g	16	6	
			3 Dosen		Gefro Suppe		0	17	6	
								-1	6	
			425 Stck.		geschnittene Semmeln in 1cm-Scheiben (bis 9.00 Uhr)		1,7 Stck.	1	6	
			160 Stck.		Eier für Semmelschmarren		0,64 Stck.	3	6	
			40 Liter		Milch für Semmelschmarren		0,16 Liter	5	6	
			10 Dosen		Apfelmus (Dosen nach Bedarf erst bei der Ausgabe öffnen)		0,04 Dosen	16	6	
			1,9 kg		Rosinen		7,5 g	16	6	
								-1	6	
<b>Abend: Wurstsalat mit Brezel</b>										
			300 Stck.		Brezen (bis ca. 17:00 Uhr)		1,2 Stck.	1	6	
			30 kg		Fleischwurst (Lyoner) gestiftelt		120 g	2	6	
			6,3 kg		Emmentaler		25 g	16	6	
			1,0 Dosen		Essiggurken 100/110 (Flüssigkeit ins Dressing)		0,004 Dosen	16	6	
								99	6	
<b>Bemerkung:</b> Suppe: Kabakessel war bis 15cm unter Rand gefüllt, haben aber nur bis 33cm unter Rand ausgegeben										
								200	6	
								200	6	

## Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
09.08.2013			Freitag					0	7	
<b>Frühstück: Standard</b>										
			40 Liter	Milch für Kakao (warm)			0,16 Liter	5	7	
			20 Liter	Milch für Müsli (kalt)			0,08 Liter	5	7	
			5,0 kg	Müsli			20 g	108	7	
			20 kg	Obst gem. (Äpfel,Bananen,Birnen,Nektarinen usw.)			80 g	3	6	7
			5,0 kg	Marmelade			20 g	16	7	
			3,8 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			15 g	2	6	7
			15 kg	Brot			60 g	1	6	7
								-1	7	
								97	7	
								-1	7	
<b>Mittag: Schweinebraten, Knödel, Blaukraut</b>										
			40 kg	Schweinebraten vom Schlegel			160 g	2	7	
			6 Stck.	Metzgerzwiebeln gestückelt mitbraten			0,025 Stck.	16	7	
			1 Kasten	Bier zum Ablöschen				201	7	
				Würze: Senf, Salz, Pfeffer, Gefro Soße dunkel, Kräutersalz, Kümmel, Paprika				201	7	
			688 Stck.	Knödelpulver (Pfanni)			2,8 Stck.	16	7	
				Knödel in zwei Kesseln zubereiten				201	7	
			9 Dosen	Blaukraut			0,04 Dosen	16	7	
			1 Dose	Apfelmus für Blaukraut			0,004 Dosen	16	7	
			6 Stck.	Metzgerzwiebeln gestückelt mitbraten			0,025 Stck.	16	7	
				Würze: Salz, Pfeffer, Majoran, Gefro-Brühe				201	7	
								-1	7	
								98	7	
<b>Abend: Brotzeit, Schoko-Pudding</b>										
			6,0 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			24 g	2	7	
			15 kg	Brot			60 g	1	7	
			1,3 Dose	Essiggurken 100/110			0,005 Dosen	16	7	
			3,8 kg	Schoko-Pudding			15 g	16	7	
			50 Liter	Milch für Schoko-Pudding (warm)			0,20 Liter	5	7	
			3 Pack	Himbeer - Sirup			0,012 Pack	110	7	
								99	7	
								200	7	

### Bemerkung:

## Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
10.08.2013			Samstag					0	8	
<b>Frühstück: Standard, Hefezopf</b>										
			40 Liter	Milch für Kakao (warm)			0,16 Liter	5	8	
			20 Liter	Milch für Müsli (kalt)			0,08 Liter	5	8	
			5,0 kg	Müsli			20 g	108	8	
			20 kg	Obst gem. (Äpfel,Bananen,Birnen,Nektarinen usw.)			80 g	3	7	8
			5,0 kg	Marmelade			20 g	16	8	
			3,8 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			15 g	2	7	8
			5 kg	Brot			20 g	1	7	8
			20 kg	Hefezopf (bis 7.30 Uhr)			80 g	1	8	
								-1	8	
<b>Mittag: Wurstnudeln, Tomatensalat</b>										
			15 kg	Leberkäse geschnitten in 5mm-Scheiben			60 g	2	8	
			25 kg	Nudelhörnchen			100 g	16	8	
				in einem Kessel mit Gefro-Brühe kochen				201	8	
			31 kg	Tomaten			125 g	3	8	
								-1	8	
<b>Abend: Leberwurst, Mettwurst, Camembert, Joghurt</b>										
			15 kg	Brot			60 g	1	8	
			8 kg	grobe Leberwurst			32 g	2	8	
			4 kg	Mettwurst			16 g	2	8	
			4 kg	Camembert			16 g	16	8	
			250 Becher	Joghurt			1 Becher	16	8	
								99	8	
								200	8	

**Bemerkung:**

## Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
11.08.2013			Elternsonntag					0	9	
<b>Frühstück: Standard</b>										
			40 Liter		Milch für Kakao (warm)		0,16 Liter	5	9	
			20 Liter		Milch für Müsli (kalt)		0,08 Liter	5	9	
			5,0 kg		Müsli		20 g	108	9	
			20 kg		Obst gem. (Äpfel,Bananen,Birnen,Nektarinen usw.)		80 g	3	8	9
			5,0 kg		Marmelade		20 g	16	9	
			3,8 kg		Wurst 2-3 Sorten geschnitten		15 g	2	8	9
			15 kg		Brot		60 g	1	8	9
								-1	9	
<b>Mittag: Deftiger Eintopf, Semmel, Pfirsichquark</b>										
			32 Dosen		Erbsen und Möhrchen		0,045 Dosen	16	9	
			11 Dosen		Bohnen fein		0,015 Dosen	16	9	
			18 kg		Schweinebauch geräuchert 1 x 1 cm		25 g	2	8	9
			32 kg		Schweinefleisch 2 x 2 cm		45 g	2	8	9
			18 kg		Rindfleisch 2 x 2 cm		25 g	2	8	9
			4 kg		Mondamin hell		5 g	16	9	
			4 kg		Mondamin dunkel		5 g	16	9	
			4 Glas		Wela Bratensaft		0,006 Glas	105	9	
			4 Dosen		Gefro dunkle Soße		0,006 Dosen	17	9	
			18 kg		Zwiebel		25 g	16	9	
			1,3 kg		Kräutersalz		2 g	-1	9	
			70 kg		Quark (Topfen)		100 g	16	8	9
			23 Liter		Milch für Pfirsichquark		0,03 Liter	5	9	
			21 Dosen		Pfirsiche		0,03 Dosen	16	9	
			2,9 kg		Vanillezucker		4,17 g	16	9	
			950 Stck.		Semmeln (bis ca. 11.00 Uhr)		1,357 Stck.	1	9	
								-1	9	
<b>Abend: Brotzeit</b>										
			3,8 kg		Wurst 2-3 Sorten geschnitten		15 g	2	8	9
			15 kg		Brot		60 g	1	8	9
								99	9	
<b>Bemerkung:</b> Eintopf reicht ohne Wasserzugabe für die in der Kalkulation angegebene Personenzahl! Wirklich! Wege für Bons und Tellerausgabe optimieren!										
								94	9	
								200	9	
								201	9	

## Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
12.08.2013			Montag							
<b>Frühstück: Standard</b>										
			40 Liter	Milch für Kakao (warm)			0,16 Liter	0	10	
			20 Liter	Milch für Müsli (kalt)			0,08 Liter	95	10	
			5,0 kg	Müsli			20 g	96	10	
			20 kg	Obst gem. (Äpfel,Bananen,Birnen,Nektarinen usw.)			80 g	-1	10	
			5,0 kg	Marmelade			20 g	5	10	
			3,8 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			15 g	5	10	
			15 kg	Brot			60 g	3	8	10
								16	10	
								2	8	10
								1	8	10
								-1	10	
								97	10	
								-1	10	
<b>Mittag: Putengeschnetzeltes "Asia Curry" mit Reis</b>										
			15 kg	Putengeschnetzeltes			60 g	2	10	
			5,0 kg	Lauch			20 g	3	10	
			5,0 kg	gelbe Rüben			20 g	3	10	
			5,0 kg	Gemüse der Saison (Auberginen / Zucchini / Brokkoli)			20 g	3	10	
			5,0 kg	Paprikaschoten (gelb & rot)			20 g	3	10	
				Annanas				16	10	
			3,0 Liter	Sojasauce 1/3 in die Sauce, 2/3 zum individuellen Würzen			12 ml	16	10	
			250 g	Chinagewürz			1 g	105	10	
			15 kg	Kokosmilch			60 g	16	10	
			8 kg	Sojasprossen (gegart aus der Dose)			30 g	16	10	
			5,0 kg	Zwiebeln grob geschnitten			20 g	16	10	
			500 g	Red Curry Paste			2 g	105	10	
			18,75 kg	Basmatireis			75 g	16	10	
			1 kg	Gefro Helle Soße			4 g	17	10	
								-1	10	
								98	10	
								-1	10	
<b>Abend: Brotzeit, Nudelsalat</b>										
			8,8 kg	Gabel - Spaghetti			35 g	16	10	
			5,0 kg	Tomaten			20 g	3	10	
			1,3 Dosen	Mais			0,005 Dosen	16	10	
			0,6 Dose	Essiggurken 100/110			0,003 Dosen	16	10	
			4 Dosen	Erbsen+Karotten			0,015 Dosen	16	10	
			13 Liter	Miracle Whip			50 ml	16	10	
			3,8 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			15 g	2	10	
			10 kg	Brot			40 g	1	10	
								99	10	
								200	10	
								201	10	

**Bemerkung:** Kabatopf 12 cm unter Rand mit Sauce füllen.

Gabel - Spaghetti möglichst früh kochen und oft abschrecken!

## Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
13.08.2013			Dienstag					0	11	
<b>Frühstück: Standard</b>										
			40 Liter	Milch für Kakao (warm)			0,16 Liter	5	11	
			20 Liter	Milch für Müsli (kalt)			0,08 Liter	5	11	
			5,0 kg	Müsli			20 g	108	11	
			20 kg	Obst gem. (Äpfel,Bananen,Birnen,Nektarinen usw.)			80 g	3	10 11	
			5,0 kg	Marmelade			20 g	16	11	
			3,8 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			15 g	2	10 11	
			15 kg	Brot			60 g	1	10 11	
								-1	11	
								97	11	
								-1	11	
<b>Mittag: Wanderbrotzeit</b>										
			10 kg	Kochsalami			40 g	2	10 11	
			30 kg	Obst gem. (Äpfel,Bananen,Birnen,Nektarinen usw.) (Wanderun			120 g	3	10 11	
			35 kg	Brot			140 g	1	10 11	
			25 Stck.	Salatgurken			0,10 Stck.	3	10 11	
			10 kg	Paprikaschoten (gelb & rot)			40 g	3	10 11	
			10 kg	gelbe Rüben			40 g	3	10 11	
			5 kg	Kohlrabi			20 g	3	10 11	
								-1	11	
								98	11	
								-1	11	
<b>Abend: Gulasch, Nudeln, Tomatensalat</b>										
			20 kg	Schweinefleisch 2 x 2 cm			80 g	2	11	
			8,0 kg	Rindfleisch 2 x 2 cm			32 g	2	11	
			25 kg	Nudelhörnchen			100 g	17	11	
			25 kg	Tomaten			100 g	3	11	
			20 kg	Zwiebeln			80 g	16	11	
			3 Glas	Wela Bratensaft			0,010 Glas	105	11	
			1 Dose	Gefro Tomatensuppe			0,005 Dosen	17	11	
			250 g	Paprika edelsüß			1 g	105	11	
								99	11	
<b>Bemerkung:</b> Kabatopf 30cm unter Rand mit Gulasch füllen dunkle Mehlschwitze, falls Bindung nicht reicht würzen mit Lorbeerblättern, Knoblauch, Salz und Paprika rohenscharf Nudeln wirklich nach der angegebenen GV-Zeit kochen und 1Liter Öl in die Wanne										
								200	11	
								201	11	
								201	11	
								201	11	

## Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
14.08.2013			Mittwoch					0	12	
<b>Frühstück: Standard, Semmeln</b>										
			40 Liter		Milch für Kakao (warm)		0,16 Liter	5	12	
			20 Liter		Milch für Müsli (kalt)		0,08 Liter	5	12	
			5,0 kg		Müsli		20 g	108	12	
			20 kg		Obst gem. (Äpfel,Bananen,Birnen,Nektarinen usw.)		80 g	3	11 12	
			5,0 kg		Marmelade		20 g	16	12	
			3,8 kg		Wurst 2-3 Sorten geschnitten		15 g	2	11 12	
			10 kg		Brot		40 g	1	11 12	
			375 Stck.		Semmeln Frühstück (bis 7.00 Uhr)		1,5 Stck.	1	12	
								-1	12	
								97	12	
								-1	12	
<b>Mittag: Fleischküchle, Kartoffelsalat und Bohnensalat</b>										
			40 kg		Hackfleisch		160 g	2	12	
			4,0 kg		Vollei pasteurisiert		16 g	16	12	
			8 kg		Semmelbrösel		32 g	16	12	
			31 Stck.		Semmel (geschnitten zu Knödelbrot)		0,125 Stck.	1	12	
			65 kg		Kartoffeln		260 g	16	12	
			10 Dosen		Brechbohnen		0,04 Dosen	16	12	
								-1	12	
								98	12	
<b>Abend: Brotzeit, Milchreis</b>										
			4					-1	12	
			4 kg		Wurst 2-3 Sorten geschnitten		15 g	2	12	
			8 kg		Brot		60 g	1	12	
			38 kg		Milchreis		30 g	16	12	
			Liter		Milch für Milchreis (warm)		0,15 Liter	5	12	
								99	12	
								200	12	
<b>Bemerkung:</b>										

## Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
15.08.2013			Donnerstag					0	13	
<b>Frühstück: Standard</b>										
			40 Liter	Milch für Kakao (warm)			0,16 Liter	5	13	
			20 Liter	Milch für Müsli (kalt)			0,08 Liter	5	13	
			5 kg	Müsli			20 g	108	13	
			20 kg	Obst gem. (Äpfel,Bananen,Birnen,Nektarinen usw.)			80 g	3	12 13	
			5 kg	Marmelade			20 g	16	13	
			4 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			15 g	2	12 13	
			15 kg	Brot			60 g	1	12 13	
								-1	13	
								97	13	
								-1	13	
<b>Mittag: Wiener im Semmel mit Zugabe</b>										
			300 Paar	Wiener			1,2 Paar	2	13	
			375 Stck.	Semmeln (bis 11.00 Uhr)			1,5 Stck.	1	13	
			300 Stck.	süße Stückchen (bis 11.00 Uhr)			1,2 Stck.	1	13	
								-1	13	
								98	13	
								-1	13	
<b>Abend: Schwenkbraten, Bratkartoffeln, Tomatensalat</b>										
			60 Stck.	Hals - Steaks a' 250g			1 Stck.	2	12 13	
			20 kg	Kartoffeln			333 g	16	11 13	
			8,0 kg	Tomaten			133 g	3	13	
			15,0 Stck.	Lauch			0,25 Stck.	3	12 13	
			9,0 kg	Zwiebeln (auf Stufe 2 gehobelt)			150 g	16	12	
			8 Stck.	Zitronen			0,135 Stck.	3	12 13	
			3 Liter	Sojasauce			50 ml	16	13	
			200 g	Chinagewürz			3 g	105	13	
								99	13	
								200	13	
<b>Bemerkung:</b> würzen mit Thymian, Majoran und Rosmarin										

## Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
16.08.2013			Freitag					0	14	
<b>Frühstück: Standard</b>										
			0 Liter	Milch für Kakao (warm)			0,15 Liter	5	14	
			0 Liter	Milch für Müsli (kalt)			0,10 Liter	5	14	
			0,0 kg	Müsli			25 g	108	14	
			0,0 kg	Marmelade			20 g	16	14	
			0,0 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			20 g	9	13 14	
			0 kg	Brot			65 g	9	13 14	
								-1	14	
								97	14	
								-1	14	
<b>Mittag: Brotzeit</b>										
			0,0 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten			50 g	9	13 14	
			0 kg	Brot			65 g	9	13 14	
								99	14	
								94	14	
								200	14	

**Bemerkung:**