

Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
03.08.2013			Samstag (Aufbau)					0	1	
<u>Brotzeit:</u> Aufbau-Brotzeit								95	1	
								96	1	
								-1	1	
			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.	Semmeln		2,2 Stck.		101	1	
			99 Stck.	Brezen		1 Stck.		101	1	
			1 Karton	Butter (Anfangsbedarf)		1 Karton		9	1	
								-1	1	
<u>Mittag:</u> Aufbau-Brotzeit								97	1	
								-1	1	
			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	
<u>Abend:</u> Schweinerückensteak auf Kässpätzen an buntem Salat								98	1	
								-1	1	
			126 Stck.	Schweinesteaks ungewürzt (á 180g)		1,4 Stck.		2	1	
			12,8 kg	Knöpfe (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	Weißlacke		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	
<u>Bemerkung:</u>								200	1	

Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
04.08.2013			Sonntag (Aufbau)					0	2	
<u>Frühstück: Standard</u>								95	2	
								96	2	
								-1	2	
			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	
<u>Mittag: Fränkische mit Kraut, Kartoffelpüree</u>								97	2	
								-1	2	
			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	
<u>Abend: Maultaschen, Salat</u>								98	2	
								-1	2	
			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	
<u>Bemerkung:</u>								200	2	

Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
05.08.2013		Montag						0	3	
<u>Frühstück:</u> Standard								95	3	
								96	3	
								-1	3	
			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	
<u>Mittag:</u> Spagetti mit Tomatensoße Salat								97	3	
				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	
<u>Abend:</u> Brotzeit, Vanille-Pudding								98	3	
								-1	3	
			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	
<u>Bemerkung:</u>								200	3	

Evang. Gemeindejugend Memmingen
Zeltlager 2013 Niedersonthofen
Essenplan mit Mengenangaben

Gesamtleitung:
Matthias Weinert
Tel.: 0176 - 831 646 26

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
06.08.2013			Dienstag					0	4	
<u>Frühstück:</u> Standard								95	4	
								96	4	
								-1	4	
			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	
<u>Mittag:</u> Wanderbrotzeit								97	4	
								-1	4	
			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	
<u>Abend:</u> Schnitzel, Kartoffelsalat, Gurkensalat								97	4	
								-1	4	
			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	
<u>Bemerkung:</u>								200	4	

Evang. Gemeindejugend Memmingen
Zeltlager 2013 Niedersonthofen
Essenplan mit Mengenangaben

Gesamtleitung:
Matthias Weinert
Tel.: 0176 - 831 646 26

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
07.08.2013			Mittwoch					0	5	
<u>Frühstück:</u> Semmeln								95	5	
								96	5	
								-1	5	
			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	
<u>Mittag:</u> Gyros-Geschnetzeltes, Krautsalat, Reis, Tzatziki, Fladenbrot								97	5	
								-1	5	
			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	
<u>Abend:</u> Brotzeit								98	5	
								-1	5	
			15 kg	Brot		60 g		1	4	5
			5,0 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten		20 g		2	5	
<u>Bemerkung:</u>								99	5	
								201	5	

Evang. Gemeindejugend Memmingen
Zeltlager 2013 Niedersonthofen
Essenplan mit Mengenangaben

Gesamtleitung:
Matthias Weinert
Tel.: 0176 - 831 646 26

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
08.08.2013				Donnerstag				0	6	
<u>Frühstück:</u> Standard								95	6	
					Milch für Müsli (kalt)			96	6	
								-1	6	
			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	
<u>Mittag:</u> Brätknödelsuppe, Semmelschmarren, Apfelmus								97	6	
								-1	6	
			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	
<u>Abend:</u> Wurstsalat mit Brezel								98	6	
								-1	6	
			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	
<u>Bemerkung:</u> 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	
<u>Frühstück:</u> Standard								95	7	
								96	7	
								-1	7	
			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	
<u>Mittag:</u> Schweinebraten, Knödel, Blaukraut								97	7	
								-1	7	
			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	
<u>Abend:</u> Brotzeit, Schoko-Pudding								98	7	
								-1	7	
			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	
<u>Bemerkung:</u>								200	7	

Evang. Gemeindejugend Memmingen
Zeltlager 2013 Niedersonthofen
Essenplan mit Mengenangaben

Gesamtleitung:
Matthias Weinert
Tel.: 0176 - 831 646 26

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
10.08.2013		Samstag						0	8	
<u>Frühstück:</u> Standard, Hefezopf								95	8	
								96	8	
								-1	8	
			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	
<u>Mittag:</u> Wurstnudeln, Tomatensalat								97	8	
								-1	8	
			15 kg	Leberkäs 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	
<u>Abend:</u> Leberwurst, Mettwurst, Camembert, Joghurt								98	8	
								-1	8	
			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	
<u>Bemerkung:</u>								99	8	
								200	8	

Evang. Gemeindejugend Memmingen
Zeltlager 2013 Niedersonthofen
Essenplan mit Mengenangaben

Gesamtleitung:
Matthias Weinert
Tel.: 0176 - 831 646 26

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF	
11.08.2013			Elternsonntag						0	9	
<u>Frühstück: Standard</u>									95	9	
								96	9		
								-1	9		
			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		
<u>Mittag: Deftiger Eintopf, Semmel, Pfirsichquark</u>									97	9	
								-1	9		
			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		
<u>Abend: Brotzeit</u>									98	9	
								-1	9		
			3,8 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten		15 g		2	8	9	
			15 kg	Brot		60 g		1	8	9	
								99	9		
								94	9		
<u>Bemerkung:</u> Eintopf reicht ohne Wasserzugabe für die in der Kalkulation angegebene Personenzahl! Wirklich!									200	9	
Wege für Bons und Tellerabgabe optimieren!									201	9	

Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
12.08.2013		Montag						0	10	
Frühstück: Standard								95	10	
								96	10	
								-1	10	
			40 Liter	Milch für Kakao (warm)		0,16 Liter		5	10	
			20 Liter	Milch für Müsli (kalt)		0,08 Liter		5	10	
			5,0 kg	Müsli		20 g		108	10	
			20 kg	Obst gem. (Äpfel, Bananen, Birnen, Nektarinen usw.)		80 g		3	8	10
			5,0 kg	Marmelade		20 g		16	10	
			3,8 kg	Wurst 2-3 Sorten geschnitten		15 g		2	8	10
			15 kg	Brot		60 g		1	8	10
								-1	10	
Mittag: Putengeschnetzeltes "Asia Curry" mit Reis								97	10	
								-1	10	
			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	
				Ananas				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	
Abend: Brotzeit, Nudelsalat								98	10	
								-1	10	
			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	
Bemerkung: Kabatopf 12 cm unter Rand mit Sauce füllen.								200	10	
Gabel - Spaghetti möglichst früh kochen und oft abschrecken!								201	10	

Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
13.08.2013		Dienstag						0	11	
<u>Frühstück: Standard</u>								95	11	
								96	11	
								-1	11	
			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	
<u>Mittag: Wanderbrotzeit</u>								97	11	
								-1	11	
			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	
<u>Abend: Gulasch, Nudeln, Tomatensalat</u>								98	11	
								-1	11	
			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	
<u>Bemerkung:</u>								200	11	
			Kabatopf 30cm unter Rand mit Gulasch füllen						201	11
			dunkle Mehlschwitze, falls Bindung nicht reicht						201	11
			würzen mit Lorbeerblättern, Knoblauch, Salz und Paprika rosenscharf						201	11
			Nudeln wirklich nach der angegebenen GV-Zeit kochen und 1Liter Öl in die Wanne						201	11

Evang. Gemeindejugend Memmingen
Zeltlager 2013 Niedersonthofen
Essenplan mit Mengenangaben

Gesamtleitung:
Matthias Weinert
Tel.: 0176 - 831 646 26

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
14.08.2013		Mittwoch						0	12	
<u>Frühstück:</u> Standard, Semmeln								95	12	
								96	12	
								-1	12	
			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	
<u>Mittag:</u> Fleischküchle, Kartoffelsalat und Bohnensalat								97	12	
								-1	12	
			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	
<u>Abend:</u> Brotzeit, Milchreis								98	12	
			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	
<u>Bemerkung:</u>								200	12	

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
15.08.2013				Donnerstag				0	13	
<u>Frühstück: Standard</u>								95	13	
								96	13	
								-1	13	
			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	
<u>Mittag: Wiener im Semmel mit Zugabe</u>								97	13	
								-1	13	
			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	
<u>Abend: Schwenkbraten, Bratkartoffeln, Tomatensalat</u>								98	13	
								-1	13	
			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	
<u>Bemerkung:</u> würzen mit Thymian, Majoran und Rosmarin								200	13	

Essenplan mit Mengenangaben

DATUM	ZEIT	PLAN	MENGE	EINHEIT	POSTEN	PERSON	EINHEIT	KENNUNG	TAG	BEDARF
16.08.2013		Freitag						0	14	
<u>Frühstück:</u> Standard								95	14	
								96	14	
								-1	14	
								5	14	
								5	14	
								108	14	
								16	14	
								9	13	14
								9	13	14
								-1	14	
<u>Mittag:</u> Brotzeit								97	14	
								-1	14	
								9	13	14
								9	13	14
								99	14	
								94	14	
<u>Bemerkung:</u>								200	14	