

<b>Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck</b>
<b>Bratkartoffeln für Veganer</b>
<b>Rebecca Hinrichs</b>
RH-6/22-V-VV-LS
3. August 2022

Aufwand	3	Art	V	4	VV	4
Vorbereitungszeit	1 P. ±	16m	Σ	0h 18m		
Garzeit	0m	0m	Personalanzahl			1
Unterart	LS	Skalierbarkeit			Voll	
Anmerkung						

Zyklen und Bewertung

M'scher Zyklus	Normal	0	M'sche Bewertung	0
	Seemoos	1	Warm (60 °C)	

Geräte 7al.

SM	≡
Kipper	Pfanne
Kipper	Pfanne
Pfanne	Pfanne

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	4 P.	4 P.	Σ
V	LS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
V	LS	2	Schupfnudeln		250 g		0m 0s	1.000 g		0m 0s
V	LS	3	Sauerkraut		100 g		0m 0s	400 g		0m 0s
V	ZLS	4	Fleischzusatz				0m 0s			0m 0s
N	ZLS	5	Speckwürfel		20 g		0m 0s	0 g		0m 0s
VV	ZLS	6	Veganer Zusatz				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	7	Kartoffeln	Gegart und geschnitten	400 g		0m 0s	1.600 g		0m 0s
VV	ZLS	8	Zwiebeln		200 g	0,33 Stk	6m 0s	800 g	1,33 Stk	8m 0s
VV	ZLS	9	Paprikapulver				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	10	Thymian				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	11	Rosmarin				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	12	Koriander				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	13	Petersilie				0m 0s			0m 0s

I. Vorgehen		
Erste Arbeit		
1. Schupfnudeln und Sauerkraut in Pfanne mit Öl anbraten.		
Fleischzusatz		
1. Speck in Pfanne mit Öl anbraten.		
Veganer Zusatz		
1. Kartoffeln mit viel Öl in Pfanne anbraten.		
2. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden oder hobeln.		
3. Bratkartoffeln würzen.		
4. Zwiebeln am Ende zu Kartoffeln geben, damit sie nicht verbrennen.		

II. Anhang		
A. Geschichte		
-		
B. Zusatz		
1. -		
C. Links		
1. -		

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck									
Bratkartoffeln für Veganer									
Rebecca Hinrichs									
RH-6/22-V-VV-LS									
3. August 2022									

Aufwand	3	Art	V	4	VV	4
Vorbereitungszeit	1 P. ±	16m	Σ		0h 18m	
Garzeit	0m	0m	Personalanzahl			1
Unterart	LS	Skalierbarkeit			Voll	
Anmerkung						

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck									
Bratkartoffeln für Veganer									
Rebecca				Hinrichs				R H	
Fortl. Nr.:	6	Jahr:	22	Grundart:	V	Zusatzart:	VV	Unterart:	LS
3. August 2022					RH-6/22-V-VV-LS				
Personalanzahl:	1	Aufwand:	3	Anmerkung:					
M.'scher Zyklus Nr.:	0	Skalierbarkeit:		Voll	Kosten:				
SM:	1	M.'sche Bewertung:			Hauptserviertemp.:		Warm (60 °C)		
Zeiten:									
Garzeit 1			0m	Richtdauer Grund- und Zusatzart Σ:				0m	
Garzeit 2			0m	Richtdauer Unterart Σ:				8m	
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Grundart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Zusatzart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl & Personal Grundart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzah & Personal Zusatzart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Personalanzahl:						0m			
Zusatzdauer unabhängig:						10m			
Richtzeit:						18m	≡	0h 18m	
							1 P.	16m	
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
			Zusatzportionen:			Multiplikator:			
			Oder Abzug:						
Portionen Grundart:	0	V	4	4		1,00	4		
Portionen Zusatzart:	0	VV	4	4		1,00	4		
Portionen Unterart 1:	0	LS	0	0		1,00	0		
Portionen Unterart Z:	0		0	0		1,00	0		
Portionen Unterart L:	0		0	0		1,00	0		

Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
Gesamtportionen:	0								
Portionen Grundart:	0	V							
Portionen Zusatzart:	0	VV							
Portionen Unterart 1:	0	LS							
Portionen Unterart Z:	0								
Portionen Unterart L:	0								
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
VV	VVO	0	VVZ	0	VVL	0	VVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0
Gesamt-Lager (GeLa)					Σ				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Komponenten Referenztablelle

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richt-dauer	4 P.	4 P.	Σ
	V	LS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
	V	LS	2	Schupfnudeln		250 g		0m 0s	1.000 g		0m 0s
	V	LS	3	Sauerkraut		100 g		0m 0s	400 g		0m 0s
	V	ZLS	4	Fleischzusatz				0m 0s			0m 0s
	N	ZLS	5	Speckwürfel		20 g		0m 0s	0 g		0m 0s
	VV	ZLS	6	Veganer Zusatz				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	7	Kartoffeln	Gegart und geschnitten	400 g		0m 0s	1.600 g		0m 0s
	VV	ZLS	8	Zwiebeln		200 g	0,33 Stk	6m 0s	800 g	1,33 Stk	8m 0s
	VV	ZLS	9	Paprikapulver				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	10	Thymian				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	11	Rosmarin				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	12	Koriander				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	13	Petersilie				0m 0s			0m 0s

Geräte 7al. Referenztablelle

SM	×
Kipper	Pfanne
Kipper	Pfanne
Pfanne	Pfanne

I. Vorgehen

Erste Arbeit		
1. Schupfnudeln und Sauerkraut in Pfanne mit Öl anbraten.		
Fleischzusatz		
1. Speck in Pfanne mit Öl anbraten.		
Veganer Zusatz		
1. Kartoffeln mit viel Öl in Pfanne anbraten.		
2. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden oder hobeln.		
3. Bratkartoffeln würzen.		
4. Zwiebeln am Ende zu Kartoffeln geben, damit sie nicht verbrennen.		

II. Anhang

A. Geschichte		
-		
B. Zusatz		
1. -		
C. Links		
1. -		

Menschenliste Verrechnungstabelle									
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
WV	WVO	0	WVZ	0	WVL	0	WVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0
Gesamt-Lager (GeLa)					Σ				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Vorname	Nachname	Buchungs- nummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unter- art	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer
-	-							

Einfügeliste zur Vorformatierung der vom BDKJ gestellten Menschenlisten

Vorname	Nachname	Buchungs- nummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unter art	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Komponenten Verzeichnis

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Grobe Stücke	Grobe Scheiben	Würfel 10x10	Ringe	
			1	Gemüse								
	VV	ZLS		Gemüßezwiebel		250 g	1 Stk	1m 0s				
	VV	ZLS		Gemüsezwiebel EDEKA		600 g	1 Stk				6m 0s	
	VV	ZLS		Knoblauchzehen		4 g	1 Stk	0m 6s				
	VV	ZLS		Große Karotte		200 g	1 Stk		0m 18s			
	VV	ZLS		Knollensellerie		1.000 g	1 Stk			5m 0s		
	VV	ZLS		Lauch / Poree			1 Stk		2m 18s			
	VV	ZLS		Kartoffeln								
	VV	ZLS		Paprika		200 g	1 Stk		1m 18s			
	VV	ZLS		Champignon	Ungebürstet	50 g	1 Stk	0m 12s				
	VV	ZLS		Banane		250 g	1 Stk					
				Vegane Produkte								
	VV	ZLS		Reismilch	Zum Kochen, niemals zum Kaffe							
	VV	ZLS		Sojamilch	Eher zum kochen, da Reismilch zu viel Eigengeschmack aufweist							
	VV	ZL		Mandelmilch	Zum Kaffee, nicht zum kochen falls Nussallergiker							
	VV	LS		Hafermilch								
	VV	LS		Hafermehl								
				Grillware								
				Steak								
				Rote Wurst								
				Weiße Bratwurst								
				Gewürz								
				Koriander	Für 17% der europäischen Völker schmeckt Koriandergewürz wie Seife							
				Backwaren								
	VV	LS		Bratscheibe		50 g	1 Stk					
	VV	LS		Brötchen		80 g						
403	VV	LS		Bauernbrot	Webers	500 g						
503	VV	LS		Männerbrot	Webers	500 g						
456	VV	LS		UDK Brot	Webers	500 g						
702	VV	LS		Hefezopf o. Rosinen	Webers	500 g						
686	VV	S		Mehrkornquarkbrot	Webers	750 g						
				Fertigprodukte								
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Gerollten	88 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Besten	100 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Schwäbischen	60 g						
				Cornflakes	Ein 10 Liter Eimer werden gerne von 100 Personen pro Tag eingenommen	1.700 g	1 Eimer					
				Anderes								
				Mehl Type 405	25000 Gramm passen in die weiße Tonne	25.000 g	1 Eimer					
				Einheiten								
				Gramm		1 g						
				Milliliter		1 ml						
				Esslöffel		1 EL	15 ml					
				Teelöffel		1 TL	5 ml					
				Blatt		1 Bl						
				Portionen		1 P.						
				Messerspitze		1 Msp						
				Pack		1 PK						
				Prise		1 pn						
				Schuss, Spur, Spritzer		1 Spr						
				Stange		1 Stg						
				Stück		1 Stk						
				Tropfen		1 Tr						
				Bund		1 Bd.						
				Schüssel		1 Schüssel						
				Kanne		1 Kanne						
				Auswahl	z.B. Teebeutel	1 Auswahl						
				Eimer	z.B. Müsli	1 Eimer						
				Glas	z.B. Marmelade	1 Gl						