

Veganer Kaiserschmarrn
-
Veronika Forchhammer
VF-2/22--VV-ZLS
3. Juli 2022

Aufwand	2	Art	0	0	VV	4
Vorbereitungszeit	1 P. ±	20m	Σ	0h 20m		
Garzeit	0m	0m	Personalanzahl		2	
Unterart	ZLS	Skalierbarkeit			Voll	
Anmerkung						

Zyklen und Bewertung

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

Geräte 7al.

SM	⌘
Kipper	Pfanne

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	0 P.	4 P.	Σ
VV	ZLS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	2	Zitronensaft		3 ml	0,5 TL	0m 0s	12 ml	2 TL	0m 0s
VV	ZLS	3	Backpulver		3 g		0m 0s	12 g		0m 0s
VV	ZLS	4	Hafermehl		150 g		0m 0s	600 g		0m 0s
VV	ZLS	5	Natron		1 g		0m 0s	4 g		0m 0s
VV	ZLS	6	Zucker		13 g		0m 0s	52 g		0m 0s
VV	ZLS	7	Hafermilch		90 ml		0m 0s	360 ml		0m 0s
VV	ZLS	8	Sonnenblumenöl		10 ml		0m 0s	40 ml		0m 0s
VV	ZLS	9	Vanilleextrakt				0m 0s	0 g		0m 0s
VV	ZLS	10	Backpulver				0m 0s	0 g		0m 0s
VV	ZLS	11	Salz			0,5 pn	0m 0s	0 g	2 pn	0m 0s
VV	ZLS	11	Zweites				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	12	Sonnenblumenöl für die Pfanne				0m 0s			0m 0s

I. Vorgehen		
Erste Arbeit		
1. Mehl, Backpulver und Vanilleextrakt in eine Schüssel sieben.		
2. Natron, Salz und Zucker untermischen.		
3. Pflanzenmilch, Sonnenblumenöl und Zitronensaft zugeben und zu einen Homogenen Teig verrühren.		
Zweite Arbeit		
1. Öl in einer Pfanne erhitzen.		
2. Teig in einen Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze ausbacken, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und fest wird.		
3. Kuchen vierteln und vorsichtig umdrehen. Ebenfalls goldbraun backen.		
4. Teigviertel in grobe Stücke teilen und wiederholt vorsichtig wenden, bis der Schmarrn fertig ist.		

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

Veganer Kaiserschmarrn									
-									
Veronika Forchhammer									
VF-2/22--VV-ZLS									
3. Juli 2022									

Aufwand	2	Art	0	0	VV	4
Vorbereitungszeit	1 P. ±	20m	Σ	0h 20m		
Garzeit	0m	0m	Personalanzahl		2	
Unterart	ZLS	Skalierbarkeit			Voll	
Anmerkung						

Veganer Kaiserschmarrn												
-												
Veronika				Forchhammer				V		F		
Fortl. Nr.:	2	Jahr:	22	Grundart:		Zusatzart:	VV	Unterart:	ZLS			
3. Juli 2022					VF-2/22--VV-ZLS							
Personalanzahl:		1	Aufwand:		2	Anmerkung:						
M.'scher Zyklus Nr.:		0	Skalierbarkeit:		Voll	Kosten:						
SM:		0	M.'sche Bewertung:			Hauptserviertemp.:		Warm (60 °C)				
Zeiten:												
Garzeit 1				0m	Richtdauer Grund- und Zusatzart Σ:				0m			
Garzeit 2				0m	Richtdauer Unterart Σ:				0m			
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:								20m				
Richtzeit:								20m	≡	0h 20m		
								1 P.	20m			
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:												
				Zusatzportionen:					Multiplikator:			
				Oder Abzug:								
Portionen Grundart:		0	0	0	0	0		1,00	0			
Portionen Zusatzart:		0	VV	4	4			1,00	4			
Portionen Unterart 1:		0	ZLS	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	0								
Portionen Zusatzart:		0	VV								
Portionen Unterart 1:		0	ZLS								
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)				
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

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 Referenztabelle

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtd-auer	0 P.	4 P.	Σ
	VV	ZLS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	2	Zitronensaft		3 ml	0,5 TL	0m 0s	12 ml	2 TL	0m 0s
	VV	ZLS	3	Backpulver		3 g		0m 0s	12 g		0m 0s
	VV	ZLS	4	Hafermehl		150 g		0m 0s	600 g		0m 0s
	VV	ZLS	5	Natron		1 g		0m 0s	4 g		0m 0s
	VV	ZLS	6	Zucker		13 g		0m 0s	52 g		0m 0s
	VV	ZLS	7	Hafermilch		90 ml		0m 0s	360 ml		0m 0s
	VV	ZLS	8	Sonnenblumenöl		10 ml		0m 0s	40 ml		0m 0s
	VV	ZLS	9	Vanilleextrakt				0m 0s	0 g		0m 0s
	VV	ZLS	10	Backpulver				0m 0s	0 g		0m 0s
	VV	ZLS	11	Salz			0,5 pn	0m 0s	0 g	2 pn	0m 0s
	VV	ZLS	11	Zweites				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	12	Sonnenblumenöl für die Pfanne				0m 0s			0m 0s

Geräte 7al. Referenztabelle

SM	×
Kipper	Pfanne

I. Vorgehen		
Erste Arbeit		
1. Mehl, Backpulver und Vanilleextrakt in eine Schüssel sieben.		
2. Natron, Salz und Zucker untermischen.		
3. Pflanzenmilch, Sonnenblumenöl und Zitronensaft zugeben und zu einen Homogenen Teig verrühren.		
Zweite Arbeit		
1. Öl in einer Pfanne erhitzen.		
2. Teig in einen Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze ausbacken, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und fest wird.		
3. Kuchen vierteln und vorsichtig umdrehen. Ebenfalls goldbraun backen.		
4. Teigviertel in grobe Stücke teilen und wiederholt vorsichtig wenden, bis der Schmarrn fertig ist.		

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

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)									
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					
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

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Einfügeliste zur Vorformatierung der vom BDKJ gestellten Menschenlisten

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Komponenten Verzeichnis

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Grobe Stücke	Grobe Scheiben	Würfel 10x10		
			1	Gemüse								
	VV	ZLS		Gemüßezwiebel		250 g	1 Stk	1m 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				
				Backwaren								
	VV	LS		Brotscheibe		50 g	1 Stk					
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						
				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						