

Beispiel 1: Pfingstfreizeit 2007

Ort: Auf der Alb

Zeitraum: Samstag, 26. Mai 2007 bis Samstag, 2. Juni 2007

Teilnehmer gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Empfohlene Berechnungsquote (Quoten der Gerichte können abweichen): 90 %

Einkauf: METRO

Info: Eine Person kommt erst am Sonntag (2. Tag). Am Freitag, 01.06. eine Person weniger beim Mittagessen. Kaiserschmarrn am Fr., 01.06. auf 50 % Quote gesetzt, da Verwendung als Nachtisch. Tofuwürste bei Grillen auf nicht benötigt gesetzt.

Tag: Nicht eingegeben - Zeitpunkt: unbestimmt

Frühstück (Freizeit)

Rezept: - Teewasser aufsetzen, ca. 3 - 4 Kannen, eher mehr, Rest Kaltgetränk für den Tag

- Küchendienst-Kids decken Tisch mit Butter/Margarine, Brotaufstrich

- Brot schneiden, auf die Tische verteilen

- Äpfel (ca. 4 große) und Bananen (ca. 10) schneiden und aufs Buffet

- Kaffee für Teamer aufsetzen

- Milch, ca. 6 l kalt aufs Buffet (warme wird erfahrungsgemäß fast gar nicht genommen). Empfehlung: Die Teilnehmer fragen, wer warme Milch will.

- Cornflakes (ca. 0,7 kg - 1 gr. Schüssel)

- Haferflocken (ca. 0,5 kg)

- Haselnüsse (ca. 0,4 kg)

- Kaba (ca. 1 Dose)

- Zucker (ca. 0,5 kg)

- Rosinen (ca. 0,5 kg) alles aufs Buffet Das war's hoffentlich.

Anmerkung: Alle Mengenangaben sind absolut, es findet keine Berechnung statt, daher auch keine Personenanzahl. Die Mengen sind für ca. 30 - 40 Personen sozusagen die "Anfangsausstattung", Mehrbedarf muss ggf. während der Freizeit eingekauft werden.

Tipp: Die Teilnehmer am Anfang der Freizeit fragen, wer überhaupt warme Milch zum Frühstück will.

Wichtig: Die auf der Gerichteliste ausgewiesenen "Bedarfmengen" sind nicht korrekt! Angaben lt. Rezept verwenden.

Berechnung der Mengen je Person:

Keine Berechnung möglich, da Personenzahl = 0

Berechnung der Bedarfsmengen:

Bananen	30,000 Stück
Brot	10,000 kg
Brotaufstrich (süß)	6,000 Glas
Butter	2,000 kg
Corn flakes	3,000 kg
Haferflocken	2,000 kg
Haselnüsse (ganz)	0,500 kg
Kaba, Kakao-Getränkepulver	2,000 Dose(n)
Kaffee	1,000 kg
Margarine	0,000 kg (Nicht benötigt)

Milch	24,000	Liter
Rosinen	0,500	kg
Tee, Früchte-, Kräuter-, ...	5,000	Packung(en)
Tee, Rotbusch-	2,000	Packung(en)
Tee, schwarz	1,000	Packung(en)
Zucker (Fein-)	2,500	kg
Äpfel	25,000	Stück

Quote für die Berechnung: 0 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Tag: Nicht eingegeben - Zeitpunkt: unbestimmt

Abendessen (Vesper, kalt), für Freizeit

Rezept:

Anmerkung: Alle Mengenangaben sind absolut, es findet keine Berechnung statt, daher auch keine Personenanzahl. Die Mengen sind für ca. 30 - 40 Personen sozusagen die 'Anfangsausstattung', Mehrbedarf muss ggf. während der Freizeit eingekauft werden. Wichtig: Mengen überprüfen hinsichtlich des tatsächlichen Bedarfs bei der Veranstaltung, z.B. wenn öfters mal abends nicht gevespert wird, sondern z.B. gegrillt, warm gegessen wird, ein Lunchpaket tagsüber ausgegeben wird, etc. Brot bei Freizeiten evtl. auf 'nicht benötigt' setzen, da womöglich bereits ein Grundbedarf in einer anderen Standardliste (Lebensmittel allgemein) enthalten ist.

Wichtig: Die auf der Gerichteliste ausgewiesenen "Bedarfsmengen" sind nicht korrekt! Angaben lt. Rezept verwenden.

Berechnung der Mengen je Person:

Keine Berechnung möglich, da Personenzahl = 0

Berechnung der Bedarfsmengen:

Brot	8,000	kg
Butter	3,000	kg
Gurken, saure, klein, im Glas	2,000	Glas
Käseaufschnitt	3,500	kg
Saures aus'm Glas	0,000	Glas (groß) (Nicht benötigt)
Tomaten	30,000	Stück
Wurst (Aufschnitt)	3,500	kg
Äpfel	15,000	Stück

Quote für die Berechnung: 0 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Tag: Nicht eingegeben - Zeitpunkt: unbestimmt

Getränke

Rezept:

Anmerkung: Nur absolute Anzahlen, daher keine Berechnung.

Berechnung der Mengen je Person:

Keine Berechnung möglich, da Personenzahl = 0

Berechnung der Bedarfsmengen:

Apfelsaft	0,000	Liter (Nicht benötigt)
Bier	0,000	Kasten (Nicht benötigt)
Getränkpulver (Quench o.ä.)	15,000	Packung(en)
Glühwein	0,000	Flasche(n) (Nicht benötigt)
Orangensaft	0,000	Flasche(n) (Nicht benötigt)
Sekt	6,000	Flasche(n)
Sherry (süß)	0,000	Flasche(n) (Nicht benötigt)
Wein rot	6,000	Flasche(n)

Quote für die Berechnung: 0 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Tag: Nicht eingegeben - **Zeitpunkt:** unbestimmt

Bastelmaterialien, Werkzeug, etc.

Rezept:

Anmerkung:

Berechnung der Mengen je Person:

Keine Berechnung möglich, da Personenzahl = 0

Berechnung der Bedarfsmengen:

Absperrband	0,000	Rolle(n) (Nicht benötigt)
Ballpumpennadeln	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Farbe (Abtön-, Dispers.-) verschie.	0,000	Flasche(n) (Nicht benötigt)
Farbe (Textil-)	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Feilen (Set)	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Fixierer für Batikfarben	0,000	Glas (Nicht benötigt)
Hammer (Bastel-)	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Karton (Ton-), versch. Farben	15,000	Bogen
Klammern (Wäsche-)	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Klebeband (breit)	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Klebefilm (z.B. Tesafilm)	5,000	Stück
Klebstoff-Nachfüllflasche (UHU...)	2,000	Stück
Kleister	0,000	Packung(en) (Nicht benötigt)
Laubsägeblätter	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Laubsägen (Bögen)	0,000	Stück (Nicht benötigt)

Papier (Plakat-/Mal-), große Bögen	0,000	Bogen (Nicht benötigt)
Papier (Schreib-)	500,000	Blatt
Pumpe (Ball-)	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Schnur (Paket-)	4,000	Rolle(n)
Vaseline	0,000	Glas (klein) (Nicht benötigt)
Zeitungen (Zeitungspapier)	0,000	Stück (Nicht benötigt)

Quote für die Berechnung: 0 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Tag: Nicht eingegeben - Zeitpunkt: unbestimmt

Lebensmittel allgemein

Rezept:

Anmerkung:

Berechnung der Mengen je Person:

Keine Berechnung möglich, da Personenzahl = 0

Berechnung der Bedarfsmengen:

Essig	0,000	Liter (Nicht benötigt)
Knabberzeug	8,000	Packung(en)
Osterhase	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Pfeffer (weiß)	0,000	Streuer (klein) (Nicht benötigt)
Salz	0,000	g (Nicht benötigt)
Süßigkeiten	0,000	Packung(en) (Nicht benötigt)
Süßstoff (als Zuckerersatz)	0,000	Packung(en) (Nicht benötigt)
Tee, Rotbusch-	0,000	Packung(en) (Nicht benötigt)
Zucker (Fein-)	0,000	kg (Nicht benötigt)
Öl	0,000	Liter (Nicht benötigt)

Quote für die Berechnung: 0 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Tag: Nicht eingegeben - Zeitpunkt: unbestimmt

Putzmittel, Küchen- u. Hygieneartikel

Rezept:

Anmerkung: Nur absolute Werte, keine Berechnung

Berechnung der Mengen je Person:

Keine Berechnung möglich, da Personenzahl = 0

Berechnung der Bedarfsmengen:

Dosenöffner	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Eimer (10 Liter)	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Essigreiniger	0,000 Flasche(n) (Nicht benötigt)
Folie (Alu-)	0,000 Rolle(n) (Nicht benötigt)
Folie (Frischhalte-)	0,000 Rolle(n) (Nicht benötigt)
Geschirrtücher	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Handtücher	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Kerzen (dicke)	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Knoblauchpresse	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Küchenrollen	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Müllbeutel, groß u. klein (jeweils)	0,000 Rolle(n) (Nicht benötigt)
Putzmittel	0,000 Flasche(n) (Nicht benötigt)
Scheuerpulver	0,000 Flasche(n) (Nicht benötigt)
Schwämme (Scheuer-) aus Schaumstoff	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Schwämme (Scheuer-) aus Stahlwolle	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Seife (Kern-)	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Seife (Schmier-)	0,000 kg (Nicht benötigt)
Seife für Küche u. Toiletten	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Spülmittel	4,000 Flasche(n)
Toilettenpapier	0,000 Packung(en) (Nicht benötigt)
WC-Reiniger	0,000 Flasche(n) (Nicht benötigt)
Waschmittel in der Tube	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Wischtücher/Spüllappen	0,000 Stück (Nicht benötigt)

Quote für die Berechnung: 0 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Tag: Nicht eingegeben - Zeitpunkt: unbestimmt

Sonstiges, z.B. Werkzeug, Grillutensilien, etc.

Rezept:

Anmerkung:

Berechnung der Mengen je Person:

Keine Berechnung möglich, da Personenzahl = 0

Berechnung der Bedarfsmengen:

Beil-/Axtstiel	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Grillschalen (Alu-)	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Holzkohle	0,000 kg (Nicht benötigt)
Wanderkarten	0,000 Stück (Nicht benötigt)

Quote für die Berechnung: 0 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Tag: Nicht eingegeben - Zeitpunkt: unbestimmt

Spielmaterial

Rezept:

Anmerkung: Absolute Werte, keine Berechnung.

Berechnung der Mengen je Person:

Keine Berechnung möglich, da Personenzahl = 0

Berechnung der Bedarfsmengen:

Basketball	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Batterien (Monozellen)	6,000	Stück
Boccia-Kugeln	0,000	Set (Nicht benötigt)
Bogen (für Bogenschießen)	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Diabolo	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Eddings, verschiedene Farben	2,000	Packung(en)
Farbstifte (Bleistifte)	40,000	Stück
Feder-/Volleyballnetz	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Federbälle	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Football	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Frisbee	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Fußball (Kunststoff)	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Fußball (Leder)	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Fußball (Schaumstoff)	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Hula-Reifen	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Indiaka	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Kreide (Straßen-), bunt	40,000	Stück
Kriech-/Krabbeltunnel	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Luftballons	6,000	Beutel
Pfeile (für Bogenschießen)	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Risiko! (Das Spiel)	1,000	Stück
Schere(n) - Basteln, stumpfe Spitze	4,000	Stück
Spring-/Hüpfseile	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Tennisbälle	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Tennisschläger	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Tischtennisbälle	0,000	Packung(en) (Nicht benötigt)
Volleyball	0,000	Stück (Nicht benötigt)
Wasserbomben	6,000	Beutel
Wurfgeschoss („Nerf“ o.ä.)	1,000	Stück
Zielscheibe (für Bogenschießen)	0,000	Stück (Nicht benötigt)

Quote für die Berechnung: 0 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Samstag, 26. Mai 2007 - Zeitpunkt: Abend

Quarkspeise (Bananen)

Rezept: Bananen schälen und mit einem Stampfer in einem großen Gefäß (Topf, Schüssel) zu Brei zerdrücken, Quark hinzu, mit Zucker abschmecken.

Anmerkung:

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Bananen	0,000 kg
Quark (Speise-, 40 % Fett)	0,056 kg
Zucker (Fein-)	0,013 kg

Menge/Person: 0,069 kg (= 69 g)

Mengen für Vegetarier:

Bananen	0,000 kg
Quark (Speise-, 40 % Fett)	0,056 kg
Zucker (Fein-)	0,013 kg

Menge/Person: 0,069 kg (= 69 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Bananen	20,250 Stück
Quark (Speise-, 40 % Fett)	2,531 kg
Zucker (Fein-)	0,607 kg

Quote für die Berechnung: 90 %

Personen gesamt: 45, davon Vegetarier: 0

Samstag, 26. Mai 2007 - Zeitpunkt: Abend

Schwäbische Pizza

Rezept: Schinken würfeln, Käse reiben, Knoblauch und Zwiebeln fein hacken. Butter dazu geben. Jetzt mit süßer Sahne zu einer dickflüssigen Masse verarbeiten, mit etwas Mehl andicken, dann die Brote damit bestreichen und bei 200 ° in den Ofen. Braucht nicht lange (ca. 5 - 10 min).

Für die Vegetarier die Masse ohne Schinken zubereiten.

Anmerkung: Je nach Wunsch Briegel/Baguette/Brot auf benötigt oder nicht benötigt setzen.
Anzahl der Personen von 50 auf 55 hochgesetzt, damit die Mengen etwas gestreckt werden.

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Baguette	0,000 kg
Briegel	0,000 Nicht benötigt
Brot	0,000 Nicht benötigt
Butter	0,004 kg
Knoblauch	0,000 kg
Käse, gerieben (Gouda/Emmentaler)	0,041 kg
Mehl (Weizen-) Typ 405	0,002 kg
Sahne, süße	0,026 kg
Schinken	0,041 kg
Zwiebeln	0,000 kg

Menge/Person: 0,114 kg (= 114 g)

Mengen für Vegetarier:

Baguette	0,000 kg
Briegel	0,000 Nicht benötigt
Brot	0,000 Nicht benötigt
Butter	0,004 kg
Knoblauch	0,000 kg
Käse, gerieben (Gouda/Emmentaler)	0,041 kg
Mehl (Weizen-) Typ 405	0,002 kg
Sahne, süße	0,026 kg
Zwiebeln	0,000 kg

Menge/Person: 0,073 kg (= 73 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Baguette	10,309 Stück
Briegel	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Brot	0,000 kg (Nicht benötigt)
Butter	0,184 kg
Knoblauch	7,364 Zehe(n)
Käse, gerieben (Gouda/Emmentaler)	1,841 kg
Mehl (Weizen-) Typ 405	0,110 kg
Sahne, süße	1,178 Liter
Schinken	1,841 kg
Zwiebeln	4,418 Stück

Quote für die Berechnung: 90 %
Personen gesamt: 45, davon Vegetarier: 0

Sonntag, 27. Mai 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Spaghetti Bolognese

Rezept: Die Zwiebeln würfeln und in Öl andünsten; Hackfleisch, Tomatenmark und Tomatensoße hinzugeben. Eine Stunde kochen, dabei häufig umrühren und mit Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Für Vegetarier die gleiche Soße, nur ohne Hackfleisch.

Spaghetti im Salzwasser mit einem Schuss Öl bissfest kochen und sofort abgießen, wenn sie noch 'al dente' sind. Beim Abgießen mit Öl übergießen und sofort verrühren, damit sie nicht verkleben.

Anmerkung: Alle Zutaten außer Gewürze sind auf 100 % bes. Quote gesetzt, da erfahrungsgemäß ordentlich zugeschlagen wird. Freizeit 2007: Es blieben ca. 8 Portionen übrig, was zu erwarten war, denn die Mengen ergeben über 500 g pro Person. Die übrigen Portionen wurden dann von unseren lieben Überfallern am Lagerfeuer aus dem großen Topf verschlungen...

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Hackfleisch (gemischt)	0,113 kg
Knoblauch	0,000 kg
Oregano	0,000 kg
Parmesan, gerieben	0,011 kg
Spaghetti	0,113 kg
Thymian, getrocknet, gerebelt	0,000 kg
Tomatenmark	0,013 kg
Tomatensoße	0,113 kg
Zwiebeln	0,056 kg
Menge/Person:	0,419 kg (= 419 g)

Mengen für Vegetarier:

Knoblauch	0,000 kg
Oregano	0,000 kg
Parmesan, gerieben	0,011 kg
Spaghetti	0,113 kg
Thymian, getrocknet, gerebelt	0,000 kg
Tomatenmark	0,013 kg
Tomatensoße	0,113 kg
Zwiebeln	0,056 kg

Menge/Person: 0,306 kg (= 306 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Hackfleisch (gemischt)	5,625 kg (Quote der Zutat: 100 %)
Knoblauch	23,000 Zehe(n) (Quote der Zutat: 100 %)
Oregano	10,350 g
Parmesan, gerieben	0,575 kg (Quote der Zutat: 100 %)
Spaghetti	5,750 kg (Quote der Zutat: 100 %)
Thymian, getrocknet, gerebelt	15,525 g
Tomatenmark	0,690 kg (Quote der Zutat: 100 %)
Tomatensoße	5,750 kg (Quote der Zutat: 100 %)
Zwiebeln	2,875 kg (Quote der Zutat: 100 %)

Quote für die Berechnung: 100 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Sonntag, 27. Mai 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Salat (Eissalat zur Hauptmahlzeit) ohne Feta

Rezept: Vom Eissalat die äußeren Blätter entfernen, den Salatkopf klein schneiden, wässern.

Die Tomaten waschen, in Viertel oder Achtel schneiden, je nach Größe.

Salatsoße: 2-3 Zehen Knoblauch hacken, zerdrücken, zermantschen, quetschen, platt machen; Öl, wenig Essig, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker, etwas Salatkräuter dazu; die Soße abschmecken und durchziehen lassen, kurz vor dem Essen den Salat zugeben und durchrühren.

Anmerkung:

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Essig	0,001 kg
Knoblauch	0,000 kg
Salat (Eis-)	0,000 kg
Salatkräuter (getrocknet)	0,000 Nicht benötigt
Tomaten	0,000 kg
Öl	0,011 kg

Menge/Person: 0,012 kg (= 12 g)

Mengen für Vegetarier:

Essig	0,001 kg
-------	----------

Knoblauch	0,000 kg
Salat (Eis-)	0,000 kg
Salatkräuter (getrocknet)	0,000 Nicht benötigt
Tomaten	0,000 kg
Öl	0,011 kg

Menge/Person: 0,012 kg (= 12 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Essig	0,052 Liter
Knoblauch	5,750 Zehe(n) (Quote der Zutat: 100 %)
Salat (Eis-)	5,175 Kopf
Salatkräuter (getrocknet)	0,000 Streuer (klein) (Nicht benötigt)
Tomaten	20,700 Stück
Öl	0,518 Liter

Quote für die Berechnung: 90 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Sonntag, 27. Mai 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Mousse au Chocolat

Rezept: Siehe Fertigpulverpackung.

Anmerkung: Muss kalt gestellt werden - zuerst anrühren und ab in den Kühl! Die Mengenangaben stammen vom METRO-Fertigpulver (1000 g Pulver + 2,5 l Milch) = 3,5 kg Gesamtmenge. Die hier angegebenen Mengen 42 g Pulver + 105 ml Milch ergeben ca. 150 g pro Person, daher sind auch nur Mengen für eine Person eingegeben.

Berechnung der Mengen je Person:

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Milch	0,090 kg
Mousse au Chocolat (Fertigpulver)	0,126 kg
Menge/Person:	0,216 kg (= 216 g)

Mengen für Vegetarier:

Milch	0,090 kg
Mousse au Chocolat (Fertigpulver)	0,126 kg
Menge/Person:	0,216 kg (= 216 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Milch 4,140 Liter
Mousse au Chocolat (Fertigpulver) 5,796 Liter

Quote für die Berechnung: 90 %
Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Montag, 28. Mai 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Maultaschen, mit Käse überbacken

Rezept: 8 Maultaschen
400 g Käse, geriebener
1 Becher süße Sahne
1 Tube/n Tomatenmark
Salz und Pfeffer
Oregano

Backofen auf 180°C - 200°C vorheizen.

Maultaschen quer so durchschneiden, so dass sie das gleiche Format behalten. Jeweils mit der Teigplatte nach unten auf den Boden der Auflaufform legen. Geriebenen Käse darüber streuen. Nächste Schicht Maultaschen und Käse darüber legen und so lange damit fortfahren, bis alles verbraucht ist. Mit Käse als letzte Schicht aufhören (es sollten aber auch wenigstens zwei Schichten Maultaschen vorhanden sein).

Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Tomatenmark einrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Mit einem Löffel die Soße über die Oberfläche verteilen.

In den Ofen schieben und etwa 45 Min. backen.

Tipp: Man kann die Sahne auch durch Milch ersetzen und zwischen die Maultaschenschichten auch Gemüse nach Wahl (z.B. Erbsen, Paprikastücke usw.) legen.

Anmerkung: Quelle: www.chefkoch.de

Achtung - Vegetarier: Wenn Maultaschen mit Fleischfüllung verwendet werden sollen, dann für die beiden Arten von Maultaschen die Personenkreise anpassen.

Berechnung der Mengen je Person:

Quote für die Berechnung: 100 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Käse, gerieben (Gouda/Emmentaler)	0,050 kg
Maultaschen (Fleisch)	0,200 kg
Oregano	0,000 kg
Pfeffer (weiß)	0,001 kg
Sahne, süße	0,050 kg
Salz	0,003 kg
Tomatenmark	0,050 kg
Menge/Person:	0,354 kg (= 354 g)

Mengen für Vegetarier:

Käse, gerieben (Gouda/Emmentaler)	0,050 kg
Maultaschen (Gemüse)	0,200 kg
Oregano	0,000 kg
Pfeffer (weiß)	0,001 kg
Sahne, süße	0,050 kg
Salz	0,003 kg
Tomatenmark	0,050 kg

Menge/Person: 0,354 kg (= 354 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Käse, gerieben (Gouda/Emmentaler)	2,300 kg
Maultaschen (Fleisch)	9,000 kg
Maultaschen (Gemüse)	0,200 kg
Oregano	11,500 g
Pfeffer (weiß)	23,000 g
Sahne, süße	2,300 Liter
Salz	115,000 g
Tomatenmark	2,300 kg

Quote für die Berechnung: 100 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Montag, 28. Mai 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Salat (Eissalat zur Hauptmahlzeit) ohne Feta

Rezept: Vom Eissalat die äußeren Blätter entfernen, den Salatkopf klein schneiden, wässern.

Die Tomaten waschen, in Viertel oder Achtel schneiden, je nach Größe.

Salatsoße: 2-3 Zehen Knoblauch hacken, zerdrücken, zermantschen, quetschen, platt machen; Öl, wenig Essig, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker, etwas Salatkräuter dazu; die Soße abschmecken und durchziehen lassen, kurz vor dem Essen den Salat zugeben und durchrühren.

Anmerkung:

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Essig	0,001 kg
Knoblauch	0,000 kg
Salat (Eis-)	0,000 kg

Salatkräuter (getrocknet)	0,000	Nicht benötigt
Tomaten	0,000	kg
Öl	0,011	kg

Menge/Person: 0,012 kg (= 12 g)

Mengen für Vegetarier:

Essig	0,001	kg
Knoblauch	0,000	kg
Salat (Eis-)	0,000	kg
Salatkräuter (getrocknet)	0,000	Nicht benötigt
Tomaten	0,000	kg
Öl	0,011	kg

Menge/Person: 0,012 kg (= 12 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Essig	0,052	Liter
Knoblauch	5,750	Zehe(n) (Quote der Zutat: 100 %)
Salat (Eis-)	5,175	Kopf
Salatkräuter (getrocknet)	0,000	Streuer (klein) (Nicht benötigt)
Tomaten	20,700	Stück
Öl	0,518	Liter

Quote für die Berechnung: 90 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Montag, 28. Mai 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Obstsalat

Info: 50 % Quote ist für den Einsatz als Nachtisch ausreichend.

Rezept: Das Obst kleinschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. 4 TL Haferflocken Rosinen und Mandeln unterheben.

Anmerkung: Für den Einsatz als Nachtisch empfiehlt sich eine Quote von 50 % - die sich daraus ergebende Menge hat sich als ausreichend erwiesen (Freizeit 2007).

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 50 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Bananen	0,000	kg
---------	-------	----

Haferflocken	0,005 kg
Mandeln (gehackt)	0,006 kg
Orangen	0,000 kg
Rosinen	0,006 kg
Zitronensaft	0,004 kg
Äpfel	0,000 kg

Menge/Person: 0,021 kg (= 21 g)

Mengen für Vegetarier:

Bananen	0,000 kg
Haferflocken	0,005 kg
Mandeln (gehackt)	0,006 kg
Orangen	0,000 kg
Rosinen	0,006 kg
Zitronensaft	0,004 kg
Äpfel	0,000 kg

Menge/Person: 0,021 kg (= 21 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Bananen	11,500 Stück
Haferflocken	0,230 kg
Mandeln (gehackt)	0,288 kg
Orangen	5,750 Stück
Rosinen	0,288 kg
Zitronensaft	0,172 Liter
Äpfel	11,500 Stück

Quote für die Berechnung: 50 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Montag, 28. Mai 2007 - Zeitpunkt: Abend

Brot für den Gottesdienst

Info: Quote auf 100 % , sonst wird gerechnet...

Rezept: 1 kg Mehl

2 P Trockenhefe

2 TL Salz (gestrichen) = 4 g

2 TL Zucker = 10 g

1 TL Pfeffer = ca. 3 g

2 El Öl = 20 g

1 El Essig = 15 g

ca 1/2 l Wasser

Zubereitung: Trockene Zutaten mischen, feuchte Zutaten hinzufügen und vermischen. 30 Min. gehen lassen. Teig auf ein

Blech mit Backpapier geben und bei 200°C 45 min - 60 min backen.

Anmerkung: Rezept von Tami's Mami.

Alle Mengenangaben als Absolutwerte eingegeben, da sonst gerechnet wird.

Berechnung der Mengen je Person:

Quote für die Berechnung: 100 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Essig	0,000 kg
Hefe (Trocken-)	0,000 kg
Mehl (Weizen-) Typ 405	0,022 kg
Pfeffer (weiß)	0,000 kg
Salz	0,000 kg
Wasser	0,011 kg
Zucker (Fein-)	0,000 kg
Öl	0,000 kg

Menge/Person: 0,033 kg (= 33 g)

Mengen für Vegetarier:

Essig	0,000 kg
Hefe (Trocken-)	0,000 kg
Mehl (Weizen-) Typ 405	0,022 kg
Pfeffer (weiß)	0,000 kg
Salz	0,000 kg
Wasser	0,011 kg
Zucker (Fein-)	0,000 kg
Öl	0,000 kg

Menge/Person: 0,033 kg (= 33 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Essig	0,015 Liter
Hefe (Trocken-)	14,000 g
Mehl (Weizen-) Typ 405	1,000 kg
Pfeffer (weiß)	3,000 g
Salz	4,000 g
Wasser	0,500 Liter
Zucker (Fein-)	0,010 kg
Öl	0,020 Liter

Quote für die Berechnung: 100 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Dienstag, 29. Mai 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Grillen

Rezept: Feuer anwerfen, alle Zutaten auf einem oder zwei Tischen anrichten und Kinder so lange verscheuchen und/oder zum Wurststecken schnitzen in den Wald schicken, bis genug *Glut* zum Grillen vorhanden ist. :-)

Anmerkung: 1,8 Würste/Person = Erfahrungswert für Freizeiten. Meistens blieben sogar noch einige Exemplare übrig, wenn sie nicht besonders schnell infolge Gravitationseinwirkung im Feuer landen und von selbigem verzehrt werden :-)
Wenn der Altersschnitt der Teilnehmer etwas höher ist, ggf. sogar auf 2 Stück/Person erhöhen.

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Brot	0,063 kg
Folie (Alu-)	0,000 Nicht benötigt
Kartoffeln	0,081 kg
Ketchup	0,023 kg
Marshmallows	0,000 Nicht benötigt
Senf	0,009 kg
Würste (Grill-)	0,000 kg
Äpfel	0,000 kg

Menge/Person: 0,176 kg (= 176 g)

Mengen für Vegetarier:

Brot	0,063 kg
Folie (Alu-)	0,000 Nicht benötigt
Kartoffeln	0,081 kg
Ketchup	0,023 kg
Käse (Schafs-)	0,135 kg
Marshmallows	0,000 Nicht benötigt
Senf	0,009 kg
Würste (Grill- veget., Tofu)	0,000 Nicht benötigt
Äpfel	0,000 kg

Menge/Person: 0,311 kg (= 311 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Brot	3,220 kg (Quote der Zutat: 100 %)
Folie (Alu-)	0,000 Rolle(n) (Nicht benötigt)
Kartoffeln	3,726 kg
Ketchup	1035,000 ml
Käse (Schafs-)	150,000 g (Quote der Zutat: 100 %)
Marshmallows	0,000 Packung(en) (Nicht benötigt)

Senf	414,000 ml
Würste (Grill- veget., Tofu)	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Würste (Grill-)	81,000 Stück (Quote der Zutat: 100 %)
Äpfel	46,000 Stück (Quote der Zutat: 100 %)

Quote für die Berechnung: 100 %
Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Dienstag, 29. Mai 2007 - Zeitpunkt: Abend

Käsespätzle

Info: Quote auf 85 %, da letztes Mal 10 Portionen übrig blieben.

Rezept: Spätzle abkochen. In ein Sieb abgießen. Die Butter erhitzen und im Wechsel eine Schicht Spätzle und eine Schicht Käse zufügen. Die Butter darüber gießen und die Spätzle bei geringer Hitze ziehen lassen und mit gerösteten Zwiebelstücken bestreuen. Die Käsespätzle werden nicht gebacken.

Hinweis: Nicht alle mögen Zwiebeln., daher die Zwiebeln zur Selbstbedienung auf die Tische stellen oder nur an die ausgeben, die auch welche wollen.

Anmerkung: Salat dazu.

Berechnung der Mengen je Person:

Quote für die Berechnung: 85 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Butter	0,013 kg
Käse, gerieben (Gouda/Emmentaler)	0,085 kg
Spätzle	0,106 kg
Zwiebeln	0,032 kg
Menge/Person:	0,236 kg (= 236 g)

Mengen für Vegetarier:

Butter	0,013 kg
Käse, gerieben (Gouda/Emmentaler)	0,085 kg
Spätzle	0,106 kg
Zwiebeln	0,032 kg
Menge/Person:	0,236 kg (= 236 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Butter	0,587 kg
Käse, gerieben (Gouda/Emmentaler)	3,910 kg
Spätzle	4,888 kg

Zwiebeln 1,466 kg

Quote für die Berechnung: 85 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Dienstag, 29. Mai 2007 - Zeitpunkt: Abend

Salat (Eissalat zur Hauptmahlzeit) ohne Feta

Rezept: Vom Eissalat die äußeren Blätter entfernen, den Salatkopf klein schneiden, wässern.

Die Tomaten waschen, in Viertel oder Achtel schneiden, je nach Größe.

Salatsoße: 2-3 Zehen Knoblauch hacken, zerdrücken, zermantchen, quetschen, platt machen; Öl, wenig Essig, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker, etwas Salatkräuter dazu; die Soße abschmecken und durchziehen lassen, kurz vor dem Essen den Salat zugeben und durchrühren.

Anmerkung:

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Essig	0,001 kg
Knoblauch	0,000 kg
Salat (Eis-)	0,000 kg
Salatkräuter (getrocknet)	0,000 Nicht benötigt
Tomaten	0,000 kg
Öl	0,011 kg

Menge/Person: 0,012 kg (= 12 g)

Mengen für Vegetarier:

Essig	0,001 kg
Knoblauch	0,000 kg
Salat (Eis-)	0,000 kg
Salatkräuter (getrocknet)	0,000 Nicht benötigt
Tomaten	0,000 kg
Öl	0,011 kg

Menge/Person: 0,012 kg (= 12 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Essig	0,052 Liter
Knoblauch	5,750 Zehe(n) (Quote der Zutat: 100 %)

Salat (Eis-)	5,175 Kopf
Salatkräuter (getrocknet)	0,000 Streuer (klein) (Nicht benötigt)
Tomaten	20,700 Stück
Öl	0,518 Liter

Quote für die Berechnung: 90 %
Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Dienstag, 29. Mai 2007 - Zeitpunkt: Abend

Eis

Rezept:

Anmerkung:

Berechnung der Mengen je Person:

Berechnung nicht möglich.

Berechnung der Bedarfsmengen:

Eis am Stiel 46,000 Stück (Quote der Zutat: 100 %)

Quote für die Berechnung: 100 %
Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Mittwoch, 30. Mai 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Gyros, Reis, Tzatziki

Rezept: Gyros: Fleisch schneiden, würzen und mit Öl vermischen, eine Stunde stehen lassen, den Reis in Salzwasser kochen (den Reis in Öl wenden, Wasser mit Salz erhitzen, Reis dazu - 1 Teil Reis, 2 Teile Wasser), einmal aufkochen, dann auf niedrigere Stufe zurückschalten).

Die Zwiebeln in Ringe schneiden, dann das Fleisch anbraten, kein Öl mehr zugeben.

Tzatziki: Quark und Sahne mit den Gewürzen und dem durchgepressten Knoblauch gut verrühren. Gurken waschen, schälen, grob raspeln und in die Quarksoße geben, durchrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer pikant abrunden, nach Geschmack evtl. mehr Knoblauch zugeben. Kühl stellen. Wenn Eiswürfel vorhanden sind, evtl. noch Eiswürfel in jede Portion geben.

Anmerkung: Knoblauch ist ein m u s s. Fleisch nicht unter 100 % Quote setzen, da erfahrungsgemäß ziemlich zugeschlagen wird! Die Vegetarier bekommen kein Fleisch...

Freizeit 2006: Reis hat gerade gereicht, daher wurde die Menge auf 210 g erhöht, Fleisch um 50 auf 550 g erhöht, vom Tzatziki war ca. 1/4 übrig, daher Mengen reduziert.

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 100 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Fleisch (Schwein, geschnetzelt)	0,175 kg
Gurken (Schlangen-)	0,037 kg
Gyros-Gewürzmischung	0,000 kg
Knoblauch	0,000 kg
Pfeffer (schwarz)	0,001 kg
Quark (Mager-, 20 % Fett)	0,062 kg
Reis (Langkorn-), parboiled	0,055 kg
Sahne, süße	0,025 kg
Salz	0,001 kg
Zucker (Fein-)	0,003 kg
Zwiebeln	0,000 kg
Öl	0,013 kg

Menge/Person: 0,372 kg (= 372 g)

Mengen für Vegetarier:

Gurken (Schlangen-)	0,037 kg
Knoblauch	0,000 kg
Pfeffer (schwarz)	0,001 kg
Quark (Mager-, 20 % Fett)	0,062 kg
Reis (Langkorn-), parboiled	0,055 kg
Sahne, süße	0,025 kg
Salz	0,001 kg
Zucker (Fein-)	0,003 kg
Zwiebeln	0,000 kg
Öl	0,013 kg

Menge/Person: 0,197 kg (= 197 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Fleisch (Schwein, geschnetzelt)	7,875 kg (Quote der Zutat: 100 %)
Gurken (Schlangen-)	1,725 kg
Gyros-Gewürzmischung	33,750 Teelöffel
Knoblauch	23,000 Zehe(n)
Pfeffer (schwarz)	23,000 g
Quark (Mager-, 20 % Fett)	2,875 kg
Reis (Langkorn-), parboiled	2530,000 g
Sahne, süße	1,150 Liter
Salz	46,000 g
Zucker (Fein-)	0,115 kg
Zwiebeln	11,500 Stück
Öl	0,575 Liter

Quote für die Berechnung: 100 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Mittwoch, 30. Mai 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Salat (Eissalat zur Hauptmahlzeit) mit Feta

Rezept: Vom Eissalat die äußeren Blätter entfernen, den Salatkopf klein schneiden, wässern. Tomaten waschen, in Viertel oder Achtel schneiden, je nach Größe.

Salatsoße: 2-3 Zehen Knoblauch hacken, Öl, wenig Essig, Salz, Pfeffer, Zucker (wenig); etwas Salatkräuter dazu, die Soße abschmecken und durchziehen lassen, kurz vor dem Essen den Salat und die Tomaten zugeben und durchrühren.

Den Feta n i c h t zugeben, sondern bei der Ausgabe zusätzlich anbieten.

Anmerkung: Der Feta im Salat kommt nicht allzu gut an. Der Variante ohne Feta ist der Vorzug zu geben.

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Essig	0,002 kg
Feta (aus Kuhmilch)	0,011 kg
Knoblauch	0,000 kg
Salat (Eis-)	0,000 kg
Salatkräuter (getrocknet)	0,000 Nicht benötigt
Tomaten	0,000 kg
Öl	0,007 kg

Menge/Person: 0,020 kg (= 20 g)

Mengen für Vegetarier:

Essig	0,002 kg
Feta (aus Kuhmilch)	0,011 kg
Knoblauch	0,000 kg
Salat (Eis-)	0,000 kg
Salatkräuter (getrocknet)	0,000 Nicht benötigt
Tomaten	0,000 kg
Öl	0,007 kg

Menge/Person: 0,020 kg (= 20 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Essig	0,103 Liter
Feta (aus Kuhmilch)	517,500 g
Knoblauch	11,500 Zehe(n) (Quote der Zutat: 100 %)

Salat (Eis-)	4,140	Kopf
Salatkräuter (getrocknet)	0,000	Streuer (klein) (Nicht benötigt)
Tomaten	20,700	Stück
Öl	0,310	Liter

Quote für die Berechnung: 90 %
Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Mittwoch, 30. Mai 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Joghurt (süß)

Rezept:

Anmerkung:

Berechnung der Mengen je Person:

Berechnung nicht möglich.

Berechnung der Bedarfsmengen:

Joghurt (süß) 46,000 Becher (Quote der Zutat: 100 %)

Quote für die Berechnung: 100 %
Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Mittwoch, 30. Mai 2007 - Zeitpunkt: Später Abend

Stockbrot

Rezept: Einfach alles in einer großen Schüssel zu einem einigermaßen glatten Teig verrühren und Kneten. Eine bis zwei Stunden gehen lassen.

Mengen lt. Originalrezept:

6 Teelöffel Salz (gestrichen = 4 g/Löffel)
6 Beutel a 7 g Trockenhefe; 1 Beutel (7 g) reicht für 500 g Mehl.

Anmerkung: Menge reicht aus für ca. 35 Personen, es wird umgerechnet, da die Mengen nicht bei 'Menge absolut' eingegeben wurden. Meist blieb sogar noch etwas übrig.
Freizeit 2007: Hätte mehr sein können (höherer Altersschnitt der Teilnehmer) - evtl. höhere Quote ansetzen (100, 110 %).

Berechnung der Mengen je Person:

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Hefe (Trocken-)	0,001 kg
Kefir	0,019 kg
Margarine	0,008 kg
Mehl (Weizen-) Typ 405	0,077 kg
Salz	0,001 kg

Menge/Person: 0,106 kg (= 106 g)

Mengen für Vegetarier:

Hefe (Trocken-)	0,001 kg
Kefir	0,019 kg
Margarine	0,008 kg
Mehl (Weizen-) Typ 405	0,077 kg
Salz	0,001 kg

Menge/Person: 0,106 kg (= 106 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Hefe (Trocken-)	49,680 g
Kefir	0,887 kg
Margarine	0,355 kg
Mehl (Weizen-) Typ 405	3,549 kg
Salz	28,389 g

Quote für die Berechnung: 90 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Donnerstag, 31. Mai 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Gnocchi mit Käse-Sahne-Soße

Rezept: 500 g Gnocchi
150 g Gouda/Emmentaler
150 g Sahne
Muskat, (frisch gerieben)
Salz
Pfeffer
Basilikum, frisches

Zubereitung: Gnocchi in Salzwasser garen (brauchen nicht lang - nur etwa 1 Minute). In der Zwischenzeit Sahne in einem Topf erwärmen, Gorgonzola entrinden und klein schneiden. Unter Rühren mit einem Schneebesen in der Sahne auflösen. Mit etwas Salz (nicht zu viel, der Käse ist schon salzig!), frisch gemahlenem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, zum Schluss einige frische Basilikumblätter zugeben. Gnocchi abgießen, mit der Soße begießen - genießen!

Anmerkung: Quelle: www.chefkoch.de

Die Soße mit Blauschimmelkäse Gorgonzola scheint den Kids nicht allzu gut zu schmecken... Daher umgebastelt auf Gouda/Emmentaler... Falls Gorgonzola gewünscht wird, diesen auf benötigt setzen und Gouda/Emmentaler auf nicht benötigt. Sahne- und Käsemengen entsprechend dem tatsächlichen Verbrauch in der Freizeit 2007 geändert.

Berechnung der Mengen je Person:

Quote für die Berechnung: 100 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Basilikum	0,001 kg
Gnocchi (frische, nicht getrocknet)	0,225 kg
Gorgonzola	0,000 Nicht benötigt
Käse, gerieben (Gouda/Emmentaler)	0,025 kg
Muskat	0,001 kg
Pfeffer (weiß)	0,001 kg
Sahne, süße	0,150 kg
Salz	0,002 kg

Menge/Person: 0,405 kg (= 405 g)

Mengen für Vegetarier:

Basilikum	0,001 kg
Gnocchi (frische, nicht getrocknet)	0,225 kg
Gorgonzola	0,000 Nicht benötigt
Käse, gerieben (Gouda/Emmentaler)	0,025 kg
Muskat	0,001 kg
Pfeffer (weiß)	0,001 kg
Sahne, süße	0,150 kg
Salz	0,002 kg

Menge/Person: 0,405 kg (= 405 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Basilikum	23,000 g
Gnocchi (frische, nicht getrocknet)	10,350 kg
Gorgonzola	0,000 kg (Nicht benötigt)
Käse, gerieben (Gouda/Emmentaler)	1,150 kg
Muskat	23,000 g
Pfeffer (weiß)	23,000 g
Sahne, süße	6,900 Liter
Salz	92,000 g

Quote für die Berechnung: 100 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Donnerstag, 31. Mai 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Tomatensalat

Rezept: Die Tomaten waschen und vierteln oder achteln, je nach Größe der Tomaten; in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, die Zwiebeln *f e i n* hacken, den Knoblauch durchpressen und mit dem Öl und dem Essig verrühren, die Soße über die Tomaten gießen, umrühren, etwas ziehen lassen und nach Belieben Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Anmerkung: Je nach Größe der Tomaten die Menge anpassen...
Wer kein Knoblauchfan ist, kann diesen auch weglassen.

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Essig	0,003 kg
Knoblauch	0,000 kg
Pfeffer (schwarz)	0,000 kg
Salz	0,000 kg
Schnittlauch (getrocknet)	0,000 kg
Tomaten	0,000 kg
Zwiebeln	0,000 kg
Öl	0,011 kg

Menge/Person: 0,014 kg (= 14 g)

Mengen für Vegetarier:

Essig	0,003 kg
Knoblauch	0,000 kg
Pfeffer (schwarz)	0,000 kg
Salz	0,000 kg
Schnittlauch (getrocknet)	0,000 kg
Tomaten	0,000 kg
Zwiebeln	0,000 kg
Öl	0,011 kg

Menge/Person: 0,014 kg (= 14 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Essig	0,155 Liter
Knoblauch	5,175 Zehe(n)
Pfeffer (schwarz)	10,350 g
Salz	20,700 g
Schnittlauch (getrocknet)	10,350 g
Tomaten	62,100 Stück
Zwiebeln	5,175 Stück
Öl	0,518 Liter

Quote für die Berechnung: 90 %
Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Donnerstag, 31. Mai 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Pudding

Rezept: Siehe Puddingpulveranrühranleitungpackungsgedöns.

Anmerkung: Puddingpulver muss für die Menge Milch gekauft werden, die sich aus der Berechnung ergibt, daher wird hier die Menge in Litern angegeben. Bei der Zutat Puddingpulver ist außerdem ein Hinweis gespeichert, der dann auf der Einkaufsliste ausgegeben wird.

Grund: Unterschiedliche Mengenangaben in den Rezepten der verschiedenen Produkte.

Berechnung der Mengen je Person:

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Milch 0,135 kg
Puddingpulver 0,135 kg

Menge/Person: 0,270 kg (= 270 g)

Mengen für Vegetarier:

Milch 0,135 kg
Puddingpulver 0,135 kg

Menge/Person: 0,270 kg (= 270 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Milch 6,210 Liter
Puddingpulver 6,210 Liter

Quote für die Berechnung: 90 %
Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Donnerstag, 31. Mai 2007 - Zeitpunkt: Abend

Grillen

Info: Tofuwürste auf nicht benötigt gesetzt...

Rezept: Feuer anwerfen, alle Zutaten auf einem oder zwei Tischen anrichten und Kinder so lange verscheuchen und/oder zum Wurststecken schnitzen in den Wald schicken, bis genug Glut zum Grillen vorhanden ist. ;-)

Anmerkung: 1,8 Würste/Person = Erfahrungswert für Freizeiten. Meistens blieben sogar noch einige Exemplare übrig, wenn sie nicht besonders schnell infolge Gravitationseinwirkung im Feuer landen und von selbigem verzehrt werden ;-) Wenn der Altersschnitt der Teilnehmer etwas höher ist, ggf. sogar auf 2 Stück/Person erhöhen.

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Brot	0,063 kg
Folie (Alu-)	0,000 Nicht benötigt
Kartoffeln	0,081 kg
Ketchup	0,023 kg
Marshmallows	0,000 Nicht benötigt
Senf	0,009 kg
Würste (Grill-)	0,000 kg
Äpfel	0,000 kg

Menge/Person: 0,176 kg (= 176 g)

Mengen für Vegetarier:

Brot	0,063 kg
Folie (Alu-)	0,000 Nicht benötigt
Kartoffeln	0,081 kg
Ketchup	0,023 kg
Käse (Schafs-)	0,135 kg
Marshmallows	0,000 Nicht benötigt
Senf	0,009 kg
Würste (Grill- veget., Tofu)	0,000 Nicht benötigt
Äpfel	0,000 kg

Menge/Person: 0,311 kg (= 311 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Brot	3,220 kg (Quote der Zutat: 100 %)
Folie (Alu-)	0,000 Rolle(n) (Nicht benötigt)
Kartoffeln	3,726 kg
Ketchup	1035,000 ml
Käse (Schafs-)	150,000 g (Quote der Zutat: 100 %)
Marshmallows	0,000 Packung(en) (Nicht benötigt)
Senf	414,000 ml
Würste (Grill- veget., Tofu)	0,000 Stück (Nicht benötigt)
Würste (Grill-)	81,000 Stück (Quote der Zutat: 100 %)

Äpfel 46,000 Stück (Quote der Zutat: 100 %)

Quote für die Berechnung: 100 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Freitag, 1. Juni 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Minestrone (Gemüsesuppe)

Rezept: 150 g Lauch

100 g Sellerie

100 g Kartoffeln, gewürfelt

100 g Möhre(n)

200 g Tomate(n), gewürfelt

100 g Rübe(n), weiße

100 g Parmesan, geriebener

100 g Reis (Langkornreis)

100 g Speck (fetter Räucherspeck)

100 g Butter

100 g Nudeln (Makkaroni)

30 g Zwiebel(n), fein geschnittene

1 EL Petersilie, gehackte

1 Zehe/n Knoblauch

1.5 Liter Fleischbrühe

Pfeffer

Salz

Zubereitung: Gemüse putzen und in Blättchen schneiden. Zwiebel in Butter anschwitzen. Gemüseblättchen zugeben und 15 Min. dünsten. Mit Fleischbrühe auffüllen, würzen.

Makkaroni in Stücke gebrochen, Reis, Kartoffeln und Tomaten beifügen. Suppe 30 Min. leicht kochen lassen.

Speck anschwitzen und mit fein gehacktem Knoblauch in die Suppe geben.

Garnitur: Petersilie beim Anrichten darüber streuen, Parmesan separat reichen.

Anmerkung: Quelle: www.chefkoch.de

Speck ist auf "nicht benötigt" gesetzt - wenn Speck gewünscht wird, sollte wegen den Vegetariern zwei verschiedene Töpfe verwendet werden...

Mengen für Fleischbrühe und Makkaroni entsprechend dem tatsächlichen Verbrauch in der Freizeit 2007 geändert.

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Brühe, (Fleisch-) 0,225 kg

Butter 0,011 kg

Kartoffeln	0,011 kg
Knoblauch	0,000 kg
Lauch (Porree)	0,000 kg
Makkaroni	0,023 kg
Möhren (frisch)	0,011 kg
Parmesan, gerieben	0,011 kg
Petersilie (getrocknet)	0,000 kg
Pfeffer (weiß)	0,000 kg
Reis (Langkorn-), parboiled	0,011 kg
Rüben (weiß)	0,011 kg
Salz	0,001 kg
Sellerie (Dose)	0,011 kg
Speck (gewürfelt)	0,000 Nicht benötigt
Tomaten	0,023 kg
Zwiebeln	0,000 kg

Menge/Person: 0,349 kg (= 349 g)

Mengen für Vegetarier:

Brühe, (Fleisch-)	0,225 kg
Butter	0,011 kg
Kartoffeln	0,011 kg
Knoblauch	0,000 kg
Lauch (Porree)	0,000 kg
Makkaroni	0,023 kg
Möhren (frisch)	0,011 kg
Parmesan, gerieben	0,011 kg
Petersilie (getrocknet)	0,000 kg
Pfeffer (weiß)	0,000 kg
Reis (Langkorn-), parboiled	0,011 kg
Rüben (weiß)	0,011 kg
Salz	0,001 kg
Sellerie (Dose)	0,011 kg
Tomaten	0,023 kg
Zwiebeln	0,000 kg

Menge/Person: 0,349 kg (= 349 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Brühe, (Fleisch-)	10,125 Liter
Butter	0,506 kg
Kartoffeln	0,506 kg
Knoblauch	5,062 Zehe(n)
Lauch (Porree)	5,062 Stange(n)
Makkaroni	1,012 kg
Möhren (frisch)	0,506 kg
Parmesan, gerieben	0,506 kg
Petersilie (getrocknet)	15,188 g
Pfeffer (weiß)	5,062 g
Reis (Langkorn-), parboiled	506,250 g
Rüben (weiß)	0,506 kg
Salz	50,625 g
Sellerie (Dose)	0,506 kg (Abtropfgew.)

Speck (gewürfelt)	0,000 kg (Nicht benötigt)
Tomaten	1,012 kg
Zwiebeln	2,531 Stück

Quote für die Berechnung: 90 %
Personen gesamt: 45, davon Vegetarier: 1

Freitag, 1. Juni 2007 - Zeitpunkt: Mittag

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Info: Als Nachtisch, daher 50 % Quote!

Rezept: Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker, der Milch, dem Mehl und dem Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zugedeckt 30 Minuten quellen lassen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Rosinen heiß überbrühen, gründlich abwaschen und abtropfen lassen. Den Eischnee unter den Teig heben und die Rosinen darüber schütten. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, ein Viertel des Teiges in die Pfanne geben und etwa 3 Min. backen, bis die Unterseite goldgelb ist. Den Eierpfannkuchen dann wenden und weitere 3 Min. backen. Den Eierkuchen in der Pfanne mit zwei Gabeln in kleine, unregelmäßige Stücke reißen, unter Umwenden noch 1 Min. weiter braten und dann auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Alle Eierkuchen backen, bis der ganze Teig verbraucht ist; die bereits fertigen Portionen im Backofen bei etwa 100 ° heiß halten. Den fertigen Kaiserschmarrn vor dem Servieren mit Puderzucker besieben. Mit Apfelmus servieren.

Anmerkung: Evtl. die Quote generell auf 100 % oder sogar noch höher setzen, falls für die Veranstaltung was anderes definiert ist. Rosinen - evtl. auf nicht benötigt setzen, je nachdem... Milch lt. Rezept = 1 Tasse, hier umgerechnet in Liter. Das Rezept ist bei Freizeiten nur zu empfehlen, wenn eine große Kippfanne in der Küche zur Verfügung steht, da die Zubereitung sonst zu lange dauert! (Freizeit 2003: Mit 2 normalen Pfannen insgesamt 3 1/2 Stunden!)
lt. Rezept 0,5 Teelöffel Salz (1 Teelöffel gestrichen = 2 g); 1 EL Zucker (gestrichen) = 15 g

Bei Verwendung als Nachtisch ca. 50 % Quote ansetzen.

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 50 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Apfelmus	0,067 kg
Butter	0,017 kg
Eier	0,000 kg
Mehl (Weizen-) Typ 405	0,042 kg
Milch	0,042 kg
Rosinen	0,008 kg
Salz	0,000 kg
Zucker (Fein-)	0,003 kg
Zucker (Puder-)	0,007 kg
Menge/Person:	0,186 kg (= 186 g)

Mengen für Vegetarier:

Apfelmus	0,067 kg
Butter	0,017 kg
Eier	0,000 kg
Mehl (Weizen-) Typ 405	0,042 kg
Milch	0,042 kg
Rosinen	0,008 kg
Salz	0,000 kg
Zucker (Fein-)	0,003 kg
Zucker (Puder-)	0,007 kg

Menge/Person: 0,186 kg (= 186 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Apfelmus	3000,000 g
Butter	0,750 kg
Eier	60,000 Stück
Mehl (Weizen-) Typ 405	1,875 kg
Milch	1,875 Liter
Rosinen	0,375 kg
Salz	15,000 g
Zucker (Fein-)	0,113 kg
Zucker (Puder-)	0,338 kg

Quote für die Berechnung: 50 %

Personen gesamt: 45, davon Vegetarier: 1

Freitag, 1. Juni 2007 - Zeitpunkt: Abend

Salat (Eissalat zur Hauptmahlzeit) mit Feta

Rezept: Vom Eissalat die äußeren Blätter entfernen, den Salatkopf klein schneiden, wässern. Tomaten waschen, in Viertel oder Achtel schneiden, je nach Größe.

Salatsoße: 2-3 Zehen Knoblauch hacken, Öl, wenig Essig, Salz, Pfeffer, Zucker (wenig); etwas Salatkräuter dazu, die Soße abschmecken und durchziehen lassen, kurz vor dem Essen den Salat und die Tomaten zugeben und durchrühren.

Den Feta **n i c h t** zugeben, sondern bei der Ausgabe zusätzlich anbieten.

Anmerkung: Der Feta im Salat kommt nicht allzu gut an. Der Variante ohne Feta ist der Vorzug zu geben.

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Essig	0,002 kg
Feta (aus Kuhmilch)	0,011 kg
Knoblauch	0,000 kg
Salat (Eis-)	0,000 kg
Salatkräuter (getrocknet)	0,000 Nicht benötigt
Tomaten	0,000 kg
Öl	0,007 kg

Menge/Person: 0,020 kg (= 20 g)

Mengen für Vegetarier:

Essig	0,002 kg
Feta (aus Kuhmilch)	0,011 kg
Knoblauch	0,000 kg
Salat (Eis-)	0,000 kg
Salatkräuter (getrocknet)	0,000 Nicht benötigt
Tomaten	0,000 kg
Öl	0,007 kg

Menge/Person: 0,020 kg (= 20 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Essig	0,103 Liter
Feta (aus Kuhmilch)	517,500 g
Knoblauch	11,500 Zehe(n) (Quote der Zutat: 100 %)
Salat (Eis-)	4,140 Kopf
Salatkräuter (getrocknet)	0,000 Streuer (klein) (Nicht benötigt)
Tomaten	20,700 Stück
Öl	0,310 Liter

Quote für die Berechnung: 90 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Freitag, 1. Juni 2007 - Zeitpunkt: Abend

Kartoffelsalat, schwäbischer

Info: 50 % Quote, da noch anderes angeboten wird.

Rezept: Kartoffeln in der Schale etwa 20 Min. in Salzwasser kochen, etwas auskühlen lassen, noch warm schälen und die Kartoffeln in feine Blättchen schneiden. Das Öl darüber rinnen lassen, die Kartoffeln kleben dann nicht aneinander. Mit kaltem Wasser (etwa 5 Esslöffel) übergießen; dies bewirkt, dass der Kartoffelsalat schön 'glänzt'. Salzen, pfeffern und etwas zuckern. Zwiebeln sehr fein gewürfelt dazu geben. Den Salat nur 2 - 3mal durchmengen, eine Viertelstunde durchziehen lassen, dann süß-sauer abschmecken.

Anmerkung: Fleischbrühe ist optional.

Berechnung der Mengen je Person:

Quote für die Berechnung: 50 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Brühe, (Fleisch-)	0,000	Nicht benötigt
Essig	0,009	kg
Kartoffeln	0,094	kg
Pfeffer (weiß)	0,000	kg
Salz	0,001	kg
Wasser	0,009	kg
Zucker (Fein-)	0,001	kg
Zwiebeln	0,015	kg
Öl	0,007	kg

Menge/Person: 0,136 kg (= 136 g)

Mengen für Vegetarier:

Brühe, (Fleisch-)	0,000	Nicht benötigt
Essig	0,009	kg
Kartoffeln	0,094	kg
Pfeffer (weiß)	0,000	kg
Salz	0,001	kg
Wasser	0,009	kg
Zucker (Fein-)	0,001	kg
Zwiebeln	0,015	kg
Öl	0,007	kg

Menge/Person: 0,136 kg (= 136 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Brühe, (Fleisch-)	0,000	Teelöffel (Nicht benötigt)
Essig	431,250	ml
Kartoffeln	4,312	kg
Pfeffer (weiß)	17,250	g
Salz	57,500	g
Wasser	431,250	ml
Zucker (Fein-)	57,500	g
Zwiebeln	0,690	kg
Öl	345,000	ml

Quote für die Berechnung: 50 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Freitag, 1. Juni 2007 - Zeitpunkt: Abend

pudding

Rezept: Siehe Puddingpulveranrühranleitungpackungsgedöns.

Anmerkung: Puddingpulver muss für die Menge Milch gekauft werden, die sich aus der Berechnung ergibt, daher wird hier die Menge in Litern angegeben. Bei der Zutat Puddingpulver ist außerdem ein Hinweis gespeichert, der dann auf der Einkaufsliste ausgegeben wird.

Grund: Unterschiedliche Mengenangaben in den Rezepten der verschiedenen Produkte.

Berechnung der Mengen je Person:

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Milch 0,135 kg
Puddingpulver 0,135 kg

Menge/Person: 0,270 kg (= 270 g)

Mengen für Vegetarier:

Milch 0,135 kg
Puddingpulver 0,135 kg

Menge/Person: 0,270 kg (= 270 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Milch 6,210 Liter
Puddingpulver 6,210 Liter

Quote für die Berechnung: 90 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Freitag, 1. Juni 2007 - Zeitpunkt: Abend

Hawaii-Toast

Rezept: Ofen auf 200 Grad vorheizen, Toastscheiben mit Ananas, Schinken, Käse und evtl. Tomatenmark belegen/bestreichen, ab in die Röhre und fertig.

Anmerkung: Evtl. auch Tomaten und Zwiebeln zum Belegen verwenden. Ist aber standardmäßig auf 'nicht benötigt' gesetzt. 1 Packung Toastbrot = ca. 19 Scheiben. 1,6 Scheiben/Person angesetzt (= Verbrauch Freizeit 2003, als Hawaii-Toast am Bunten Abend gegessen wurde).

Berechnung der Mengen je Person:

Hinweis: Bitte die Gesamtmenge schätzen, da eine oder mehrere Zutatenmenge(n) nicht berechnet werden konnte(n).

Quote für die Berechnung: 90 %

Mengen für Nicht-Vegetarier:

Ananas in Dosen (Scheiben)	0,000 kg
Käse (Scheibletten)	0,000 kg
Schinken	0,000 kg
Toastbrot	0,000 kg
Tomaten	0,000 kg
Tomatenmark	0,005 kg
Zwiebeln	0,000 Nicht benötigt

Menge/Person: 0,005 kg (= 5 g)

Mengen für Vegetarier:

Ananas in Dosen (Scheiben)	0,000 kg
Käse (Scheibletten)	0,000 kg
Toastbrot	0,000 kg
Tomaten	0,000 kg
Tomatenmark	0,005 kg
Zwiebeln	0,000 Nicht benötigt

Menge/Person: 0,005 kg (= 5 g)

Berechnung der Bedarfsmengen:

Ananas in Dosen (Scheiben)	82,800 Scheiben
Käse (Scheibletten)	82,800 Scheiben
Schinken	81,000 Scheiben
Toastbrot	82,800 Scheiben
Tomaten	10,350 Stück
Tomatenmark	0,207 kg
Zwiebeln	0,000 Stück (Nicht benötigt)

Quote für die Berechnung: 90 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1

Samstag, 2. Juni 2007 - Zeitpunkt: Abend

Schweinespießchen á la Lorient

Info: Dürfte sich als Abschlussessen fürs Team empfehlen, oder?

Rezept: Man nehme ein Wildschwein, befördere es - notfalls gegen seinen Willen mit Gewalt - in den auf 800 ° C vorgeheizten Backofen und brate es, bis es eine handliche Größe erreicht hat, dann spieße man es auf und serviere. Pro Gast rechnet man ein Schwein.

Anmerkung: Das Rezept ist natürlich ein Scherz. Lorient hat dieses Rezept, das hier aus dem Gedächtnis wiedergegeben wird, in der ZDF-Sendung "Unsere Besten - Komiker & Co." anlässlich seiner Wahl zum besten Komiker Deutschlands am

27.04.2007 in Anspielung auf die ZDF-Kochsendung "Kerners Köche" zum Besten gegeben.

Berechnung der Mengen je Person:

Berechnung nicht möglich.

Berechnung der Bedarfsmengen:

Fleischspieße	40,500 Stück
Wildschwein, ganz, am Stück	40,500 Stück

Quote für die Berechnung: 90 %

Personen gesamt: 46, davon Vegetarier: 1