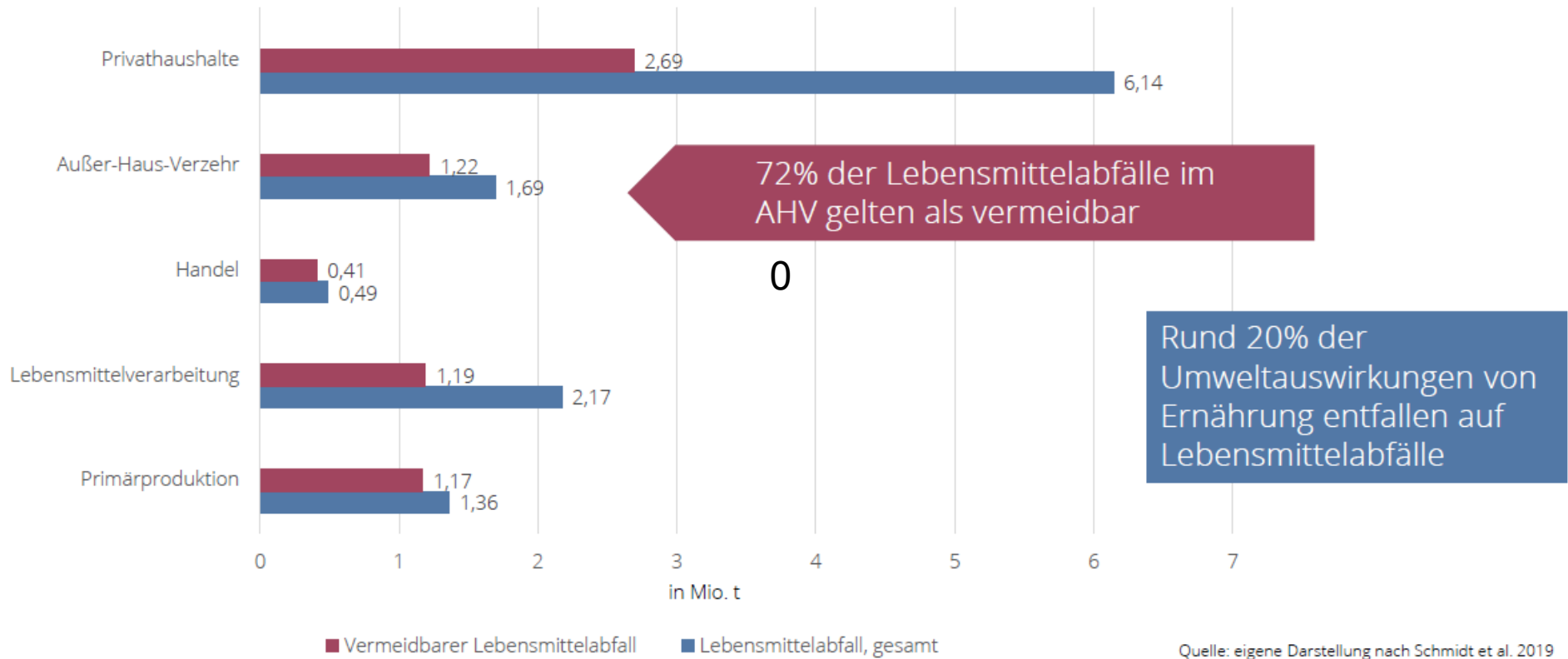


Lebensmittelabfälle



Vermeidung von Lebensmittelverschwendung im Catering

Es gibt 3 Stellschrauben

Einkauf

Produktion

In den Einrichtungen selbst

Speiseplan



Regenbogen Kindergarten

Waldkirch

KW 47

Montag, 18. November 2024

Dienstag, 19. November 2024

Mittwoch, 20. November 2024

Donnerstag, 21. November 2024

Freitag, 22. November 2024

Veg

Rösti
Kräuterquark
Karottensalat
Obst
Veg 2
Dino-Nudeln
Pestosoße
Karottensalat
Obst

Veg

Gemüse-Omlette
Zitronen-Senfsoße
Kartoffelpüree
Salat grün
Apfelcreme
Fisch
Fischfilet (konv. Wildfang)
Zitronen-Senfsoße
Kartoffelpüree
Salat grün
Apfelcreme

Veg

Nudelsuppe
Brot
Birkenkuchen o. M.
Veg 2
Dinkel Mandelbratlinge
Möhren Gemüse o. M.
Salat grün
Birkenkuchen o. M.

Veg

Käsespätzle
Salat grün
Zimtcreme
Rindfleisch
Nudelschnecken Rind
Tomatensoße
Salat grün
Zimtcreme

Veg

Brokkolicremesuppe
Brot
Kaiserschmarren
Apfelmus
Veg 2
Pizza Schnecken
Salat grün
Obst

Ich habe insgesamt 5 Einrichtungen eingegeben.

Einkaufsliste KW 47 (Auszug)

Frischprogramm		BestellNr		Preis EK	Art.Nr	VKmenge	Vorbest.
1092	Apfel frisch *	4,947	4,95 kg	Di 19.Nov 2024	2,40	11,87	1
	Di 19.Nov 2024		Apfelcreme	4,95	kg	4,95	
1009	Brokoli *	0,1589	1,59 kg	Fr 22.Nov 2024	3,78	6,01	10
	Fr 22.Nov 2024		Brokkolicremesup	1,48	kg	1,48	
099561	Eier *	0,5313	95,63 Stück	Di 19.Nov 2024	0,35	33,47	180
	Di 19.Nov 2024		Gemüse-Omlette	13,50	Stück	13,50	
	Mi 20.Nov 2024		Nudelsuppe	30,40	Stück	43,90	
	Do 21.Nov 2024		Käsespätzle	22,92	Stück	66,82	
	Fr 22.Nov 2024		Kaiserschmarren	28,80	Stück	95,62	
1001	Karotten brutto*	1,0888	16,33 kg	Mo 18.Nov 2024	1,40	22,86	15
	Mo 18.Nov 2024		Karottensalat	8,96	kg	8,96	
	Di 19.Nov 2024		Gemüse-Omlette	1,09	kg	10,05	
	Mi 20.Nov 2024		Nudelsuppe	2,48	kg	12,53	
	Do 21.Nov 2024		Tomatensoße	3,61	kg	16,14	
1007	Kartoffeln *	1,2372	30,93 kg	Mo 18.Nov 2024	1,80	55,67	25

Rezept

Kartoffelpüree

verantwortlich _____

Dienstag 19.Nov 2024

Mitarbeiter _____

Kinder 0 Schüler 98 Erw. 0 **98 Personen**
 Menge/ Person 1 1,02 1,51 Stück **99,96 Stück**

				1/2	1/3
Kartoffeln *	2,7 kg	Kartoffeln *	26,46 kg	13,2	8,8
Kartoffeln netto	1,8 kg	Kartoffeln netto	17,64 kg	8,8	5,9
Milch *	0,121 Liter	Milch *	1,19 Liter	0,6	0,4
Butter *	0,121 kg	Butter *	1,19 kg	0,6	0,4
Salz	0,0171 kg	Salz	0,17 kg	0,1	0,1
Muskat gemahle	0 kg	Muskat gemahlen *	0,00 kg	0,0	0,0
Knoblauch *	0 Zehe	Knoblauch *	0,00 Zehe	0,0	0,0

Gesamt 99,96 Stück	Wo: Kochkessel
Bleche	Einstellung
Portionierer	Temperatur: kochen
18 Stücke pro Blech:	Zeit:
	Rückkühlung bitte von 65° auf 10° in 2 Std abkühlen

Rezeptanleitung:

Die Kartoffeln schälen. Wasser in den Kochkessel einlassen. Nur so viel wie später für das Püree gebraucht wird. Die anderen Kartoffeln, extra ins Wasser legen.

Die geschälten Kartoffeln, schichtenweise würzen und im Topf mit wenig Wasser weichkochen (mit Deckel). Butter und Milch zufügen. Mit dem Handrührbesen zerkleinern und abschmecken.

Auf Blechen verstreichen. 4 kg Kartoffelpüree pro Blech.

Portionierliste

Kartoffelpüree

Dienstag, 19. November 2024

Seite 4 von 6

97 Portionen

maximale Menge pro Behälter 18 Stück

Anzahl	Kinder	0	Schüler	97	Erwachsene	0
Portionsgröße	Kinder	1	Schüler	1,02	Erwachsene	1,51 Stück

Ich brauche

99,96 Stüc

73 Mundenhof	73	^a ₇₃ Mundenhof	10,20 Stück 10,20	10
82 Sonnensch	82	^a ₈₂ Sonnensch	11,22 Stück 21,42	10
89 Spielinsel	89	^a ₈₉ Spielinsel	22,44 Stück 43,86	22
94 Regenboge	94	^x ₉₄ Regenboge	15,30 Stück 59,16	15Kind
98 Pfiffikus Kita	98	^x ₉₈ Pfiffikus Kita	40,80 Stück 99,96	40

Wie kann in den Einrichtungen Lebensmittelverschwendung vermieden werden?

Anpassen der Liefermenge

kann angepasst werden

Der Faktor zwischen Einrichtung und Rezept beträgt 1

Beispiel: **Salat**

Wenn z.B. 0,8 eingebe bekommen sie 80%

Bei 1,2 sind es 120%

Cook & Chill

Wenn ich das Essen Cook & Chill liefere und die Kühlkette nicht unterbrochen wird, darf das Essen auch am nächsten Tag noch ausgegeben werden. Wenn ich warm anlievere (die Anliefertemperatur muß mindestens 75° betragen) müssen Reste des Essens entsorgt werden.

**Wir liefern
diese Woche**
(bitte Anzahl prüfen)

Auswertung Regenbogen Kindergarten 94 KW 47

die Kinder essen: Menge:

sehr nicht
gern gern viel ok wenig Anmerkungen (ggf.
Rückseite verwenden)

Mo 18.Nov.2024									
		Veg							
15	x	Rösti							
15	x	Kräuterquark							
15	x	Karottensalat							
15	x	Obst							
Di 19.Nov.2024									
		Veg							
4	x	Gemüse-Omelett							
4	x	Zitronen-Senfso							
4	x	Kartoffelpüree							
4	x	Salat grün							
4	x	Apfelcreme							
		Fisch							
11	x	Fischfilet (konv.)							
11	x	Zitronen-Senfso							
11	x	Kartoffelpüree							
11	x	Salat grün							
11	x	Apfelcreme							
Mi 20.Nov.2024									
		Veg							
15	x	Nudelsuppe							
15	x	Brot							
15	x	Birnenkuchen o.							
Do 21.Nov.2024									
		Veg							
2	x	Käsespätzle							
2	x	Salat grün							
2	x	Zimcreme							
		Rindfleisch							
13	x	Nudelschnecken							
13	x	Tomatensoße							
13	x	Salat grün							
13	x	Zimcreme							
Fr 22.Nov.2024									
		Veg 2							
15	x	Pizza Schnecke							
15	x	Salat grün							
15	x	Obst							

**Wir liefern
diese Woche**
(bitte Anzahl prüfen)

Auswertung Regenbogen Kindergarten

KW 47

die Kinder essen: Menge:

sehr nicht
gern gern gern viel ok wenig Anmerkungen (ggf.
Rückseite verwenden)

Mo 18.Nov.2024									
		Veg							
15	x	Rösti							
15	x	Kräuterquark							
15	x	Karottensalat							
15	x	Obst							
Di 19.Nov.2024									
		Veg							
4	x	Gemüse-Omelett							
4	x	Zitronen-Senfso							
4	x	Kartoffelpüree							
4	x	Salat grün							
4	x	Apfelcreme							
		Fisch							
11	x	Fischfilet (konv.)							
11	x	Zitronen-Senfso							
11	x	Kartoffelpüree							
11	x	Salat grün							
11	x	Apfelcreme							