

<b>Pulverkartoffelbrei</b>
<b>Mit kleinen Nürnbergerle</b>
<b>Laurin Mehrle</b>
LM-26/22-N-V-ZS
22. August 2022

Aufwand	3	Art	N	6	V	6
Vorbereitungszeit	1 P. ±	10m	Σ	0h 10m		
Garzeit	0m	0m	Personalanzahl			1
Unterart	ZS	Skalierbarkeit			Voll	
Anmerkung						

Zyklen und Bewertung

M'scher	Normal	0	M'sche Bewertung	7
Zyklus	Seemoos	1	Warm (60 °C)	

Geräte 7al.

SM	⌘
	[Äquivalent]

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	6 P.	6 P.	Σ
N	ZS	1	Fleischzusatz				0m 0s			0m 0s
N	ZS	2	Nürnbergerle		125 g	4 Stk	0m 0s	750 g	24 Stk	0m 0s
N	ZS	3	Kartoffelbreipulver		30 g		0m 0s	180 g		0m 0s
N	ZS	4	Muskatnuss	Gerieben			0m 0s			0m 0s
N	ZS	5					0m 0s			0m 0s
V	ZS	6	Vegetarischer Zusatz				0m 0s			0m 0s
V	ZS	7	Verschiedene Paprika		150 g		0m 0s	900 g		0m 0s
V	ZS	8	Zwiebel		60 g		0m 0s	360 g		0m 0s
V	ZS	9	Knoblauchzehen		2 g	0,5 Stk	0m 0s	12 g	3 Stk	0m 0s
V	ZS	10	Gemüsebrühe		30 ml		0m 0s	180 ml		0m 0s
V	ZS	11	Crème fraîche		8 g	0,5 EL	0m 0s	45 g	3 EL	0m 0s
V	ZS	12	Olivenöl		4 ml	0,25 EL	0m 0s	23 ml	1,5 EL	0m 0s
V	ZS	13	Thymianzweige				0m 0s			0m 0s
V	ZS	14	Salz				0m 0s			0m 0s
V	ZS	15	Pfeffer				0m 0s			0m 0s
V	ZS	16	Kartoffelbreipulver		30 g		0m 0s	180 g		0m 0s
V	ZS	17	Muskatnuss	Gerieben			0m 0s			0m 0s

I. Vorgehen		
Vegetarischer Zusatz		
1. Paprika der Länge nach halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.		
2. Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch hacken.		
3. Öl in einem Topf erhitzen.		
4. Paprika, Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb andünsten.		
5. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und kräftig mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen.		
6. Bei geringer Hitze zugedeckt knapp 10 Minuten köcheln lassen.		
8. Unter das nicht mehr kochende Gemüse wird die Creme fraîche gerührt.		
Fleischzusatz		
1. Öl in einer Pfanne erhitzen.		
2. Nürnbergerle schön anbraten.		
3. GN-Wannen in Thermophoren lagern.		
Erste Arbeit		
1. Kartoffelpulver nach Anleitung anrichten.		
2. Gegebenenfalls ein paar Block Butter hineingeben und rühren, um ihn geschmeidiger zu machen.		
3. Gut mit Muskatnuss abschmecken.		

II. Anhang		
A. Geschichte		
-		
B. Zusatz		
1. 2022 wurde 273 Personen mit 6000 g Kartoffelbreipulver ernährt.		
C. Links		
1. -		

<b>Pulverkartoffelbrei</b>	<b>Aufwand</b>	3	<b>Art</b>	N	6	V	6
<b>Mit kleinen Nürnbergerle</b>	<b>Vorbereitungszeit</b>	1 P. ±	10m	Σ	0h 10m		
<b>Laurin Mehrle</b>	<b>Garzeit</b>	0m	0m	<b>Personalanzahl</b>	1		
LM-26/22-N-V-ZS	<b>Unterart</b>	ZS		<b>Skalierbarkeit</b>	Voll		
22. August 2022	<b>Anmerkung</b>						

Pulverkartoffelbrei									
Mit kleinen Nürnbergerle									
Laurin				Mehrle				L	M
Fortl. Nr.:	26	Jahr:	22	Grundart:	N	Zusatzart:	V	Unterart:	ZS
22. August 2022					LM-26/22-N-V-ZS				
Personalanzahl:	1	Aufwand:	3	Anmerkung:					
M.'scher Zyklus Nr.:	0	Skalierbarkeit:		Voll	Kosten:	Mäßig			
SM:	1	M.'sche Bewertung:		7	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:						10m			
Richtzeit:						10m	≡	0h 10m	
							1 P.	10m	
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
			Zusatzportionen:				Multiplikator:		
			Oder Abzug:						
Portionen Grundart:	0	N	4	4		1,50	6		
Portionen Zusatzart:	0	V	4	4		1,50	6		
Portionen Unterart 1:	0	ZS	0	0		1,00	0		
Portionen Unterart Z:	0		0	0		1,00	0		
Portionen Unterart L:	0		0	0		1,00	0		

<b>Portionen nach Art aufgeschlüsselt:</b>									
Gesamtportionen:	0								
Portionen Grundart:	0	N							
Portionen Zusatzart:	0	V							
Portionen Unterart 1:	0	ZS							
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 Referenztabelle

Art. Nr.	Art	Unterart	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtd. außer	6 P.	6 P.	Σ
	N	ZS	1	Fleischzusatz				0m 0s			0m 0s
	N	ZS	2	Nürnbergerle		125 g	4 Stk	0m 0s	750 g	24 Stk	0m 0s
	N	ZS	3	Kartoffelbreipulver		30 g		0m 0s	180 g		0m 0s
	N	ZS	4	Muskatnuss	Gerieben			0m 0s			0m 0s
	N	ZS	5					0m 0s			0m 0s
	V	ZS	6	Vegetarischer Zusatz				0m 0s			0m 0s
	V	ZS	7	Verschiedene Paprika		150 g		0m 0s	900 g		0m 0s
	V	ZS	8	Zwiebel		60 g		0m 0s	360 g		0m 0s
	V	ZS	9	Knoblauchzehen		2 g	0,5 Stk	0m 0s	12 g	3 Stk	0m 0s
	V	ZS	10	Gemüsebrühe		30 ml		0m 0s	180 ml		0m 0s
	V	ZS	11	Crème fraîche		8 g	0,5 EL	0m 0s	45 g	3 EL	0m 0s
	V	ZS	12	Olivenöl		4 ml	0,25 EL	0m 0s	23 ml	1,5 EL	0m 0s
	V	ZS	13	Thymianzweige				0m 0s			0m 0s
	V	ZS	14	Salz				0m 0s			0m 0s
	V	ZS	15	Pfeffer				0m 0s			0m 0s
	V	ZS	16	Kartoffelbreipulver		30 g		0m 0s	180 g		0m 0s
	V	ZS	17	Muskatnuss	Gerieben			0m 0s			0m 0s

Geräte 7al. Referenztabelle

SM	⌘
	[Äquivalent]

I. Vorgehen

<b>Vegetarischer Zusatz</b>		
1. Paprika der Länge nach halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.		
2. Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch hacken.		
3. Öl in einem Topf erhitzen.		
4. Paprika, Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb andünsten.		
5. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und kräftig mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen.		
6. Bei geringer Hitze zugedeckt knapp 10 Minuten köcheln lassen.		
8. Unter das nicht mehr kochende Gemüse wird die Creme fraîche gerührt.		
<b>Fleischzusatz</b>		
1. Öl in einer Pfanne erhitzen.		
2. Nürnbergerle schön anbraten.		
3. GN-Wannen in Thermophoren lagern.		
<b>Erste Arbeit</b>		
1. Kartoffelpulver nach Anleitung anrichten.		
2. Gegebenenfalls ein paar Block Butter hineingeben und rühren, um ihn geschmeidiger zu machen.		
3. Gut mit Muskatnuss abschmecken.		

II. Anhang

<b>A. Geschichte</b>		
-		
<b>B. Zusatz</b>		
1. 2022 wurde 273 Personen mit 6000 g Kartoffelbreipulver ernährt.		
<b>C. Links</b>		
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				
				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 Kaffee							
	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		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						