

## Tiefkühl-Flädlesuppe

Als Beimahl zum Abendbrot

Laurin Mehrle

LM-23/22-V--S

24. Februar 2022

Aufwand	2	Art	V	100	0	0
Vorbereitungszeit	1 P. ±	0m	Σ	0h 0m		
Garzeit	0m	0m	Personalanzahl	1		
Unterart	S	Skalierbarkeit	Voll			
Anmerkung	Ideal für kalte regnerische Tage					

## Zyklen und Bewertung

M'scher	Normal	0	M'sche Bewertung	8
Zyklus	Seemoos	1	Heiß (70 °C)	

## Geräte 7al.

SM	×
Kochkessel	Topf

## Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.	Richtdauer	100 P.	0 P.	Σ
V		1	Erstes			0m 0s			0m 0s
V		2	Flädle	Tiefkühl	85 g	0m 0s	8.500 g		0m 0s
V		3	Gemüsebrühe		370 ml	0m 0s	37.000 ml		0m 0s

## I. Vorgehen

### Vorarbeit

1. Flädle rund 7 Stunden vor Verbrauch auftauen lassen. Man kann sie in den Beuteln verpackt in GN-Wannen legen. Lagert man sie platzsparend im Cornelius, so erkühlt sein gut isolierter Innenraum sofern die Tür geschlossen ist. Theoretisch kann man sie auch aufbacken, wodurch Zeit gespart wird.

### Erste Arbeit

1. Beutel aufschneiden und auf GN-Wanne verteilen.
2. Gemüsebrühe erhitzen.

### Ausgabe

1. Brühe in alte Gulaschkanonen abfüllen.
2. Trockene Flädle in GN-Wannen mit Deckel bedecken und abgeben.

## II. Anhang

### A. Geschichte

-

### B. Zusatz

1. Brühe für bis zu 270 Portionen passen in die drei alten Gulaschkanonen.

### C. Links

1. -

Tiefkühl-Flädlesuppe

Als Beimahl zum Abendbrot

Laurin Mehrle

LM-23/22-V--S

24. Februar 2022

Aufwand	2	Art	V	100	0	0
Vorbereitungszeit	1 P. 2	0m	Σ	0h 0m		
Garzeit	0m	0m	Personalanzahl		1	
Unterart	S	Skalierbarkeit	Voll			
Anmerkung	Ideal für kalte regnerische Tage					

Tiefkühl-Flädlesuppe

Als Beimahl zum Abendbrot

Laurin

Mehrle

L

M

Fortl. Nr.:

23

Jahr:

22

Grundart:

V

Zusatzart:

Unterart:

S

24. Februar 2022

LM-23/22-V--S

Personalanzahl:

1

Aufwand:

2

Anmerkung:

Ideal für kalte regnerische Tage

M.'scher Zyklus Nr.:

0

Skalierbarkeit:

Voll

Kosten:

SM:

1

M.'sche Bewertung:

8

Hauptserviertemp.:

Heiß (70 °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:

0m

Richtzeit:

0m

≡

0h 0m

1 P.

0m

Portionen nach Art aufgeschlüsselt:

Zusatzportionen:

Multiplikator:

Oder Abzug:

Portionen Grundart:

0

V

100

100

1,00

100

Portionen Zusatzart:

0

0

0

0

0

1,00

0

Portionen Unterart 1:

0

S

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

0

Portionen Unterart 1:

0

S

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
W	WO	0	WZ	0	WL	0	WS	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.		Richtd-auer	100 P.	0 P.	Σ
	V		1	Erstes				0m 0s			0m 0s
	V		2	Flädle	Tiefkühl	85 g		0m 0s	8.500 g		0m 0s
	V		3	Gemüsebrühe		370 ml		0m 0s	37.000 ml		0m 0s

Geräte 7al. Referenztablelle

SM	≠
Kochkessel	Topf

I. Vorgehen

Vorarbeit

1. Flädle rund 7 Stunden vor Verbrauch auftauen lassen. Man kann sie in den Beuteln verpackt in GN-Wannen legen. Lagert man sie platzsparend im Cornelius, so erkühlt sein gut isolierter Innenraum sofern die Tür geschlossen ist. Theoretisch kann man sie auch aufbacken, wodurch Zeit gespart wird.

Erste Arbeit

1. Beutel aufschneiden und auf GN-Wanne verteilen.

2. Gemüsebrühe erhitzen.

Ausgabe

1. Brühe in alte Gulaschkanonen abfüllen.

2. Trockene Flädle in GN-Wannen mit Deckel bedecken und abgeben.

II. Anhang

A. Geschichte

-

B. Zusatz

1. Brühe für bis zu 270 Portionen passen in die drei alten Gulaschkanonen.

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				
				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						