

<b>Vegane Bolognese</b>
-
<b>Rebecca Hinrichs</b>
RH-7/22-VV--LS
3. September 2022

Aufwand		Art	VV	4	0	0
Vorbereitungszeit	1 P. ±	16m	Σ	0h 16m		
Garzeit	0m	0m	Personalanzahl			1
Unterart	LS	Skalierbarkeit				
Anmerkung						

Zyklen und Bewertung

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

Geräte 7al.

SM	≡
Kipper	Pfanne
Kochkessel	Topf

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	4 P.	0 P.	Σ
VV	LS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
VV	LS	2	Spaghetti		125 g	1 Stk	0m 0s	500 g	4 Stk	0m 0s
VV	LS	3	Soße				0m 0s			0m 0s
VV	LS	4	Veganes Hack		125 g		0m 0s	500 g		0m 0s
VV	LS	5	Zwiebeln		150 g	0,25 Stk	6m 0s	600 g	1 Stk	6m 0s
VV	LS	6	Karotten		150 g	0,75 Stk	0m 0s	600 g	3 Stk	0m 0s
VV	LS	7	Knoblauchzehen		1 g	0,25 Stk	0m 0s	4 g	1 Stk	0m 0s
VV	LS	8	Olivenöl		4 ml	0,25 Stk	0m 0s	15 ml	1 Stk	0m 0s
VV	LS	9	Passierte Tomaten		200 ml		0m 0s	800 ml		0m 0s
VV	LS	10	Tomatenmark		15 g	1 Stk	0m 0s	60 g	4 Stk	0m 0s
VV	LS	11	Zucker		0 g	0,08 TL	0m 0s	1 g	0,33 TL	0m 0s
VV	LS	12	Oregano				0m 0s			0m 0s
VV	LS	13	Basilikum				0m 0s			0m 0s
VV	LS	14	Chilli				0m 0s			0m 0s
VV	LS	15	Paprikapulver				0m 0s			0m 0s
VV	LS	16	Salz				0m 0s			0m 0s
VV	LS	17	Pfeffer				0m 0s			0m 0s
VV	LS	18	Gemüsebrühe		60 ml		0m 0s	240 ml		0m 0s

I. Vorgehen		
Erste Arbeit		
1. Zwiebeln schälen und in Halbringe hobeln oder schneiden.		
2. Knoblauch schälen und klein schneiden.		
3. Möhren waschen oder schälen und in kleine Würfel schneiden.		
Zweite Arbeit		
1. Veganes Hack in Pfanne mit Öl anbraten.		
2. Gemüse hinzufügen.		
3. Tomatenmark und Zucker hinzufügen und kurz anrösten.		
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.		
5. Passierte Tomaten zum ablöschen verwenden, würzen und alles bei schwacher Hitze offen sämig einkochen. Zwischendurch öfter umrühren.		
Dritte Arbeit		
1. Nudeln in Salzwasser kochen.		

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

Vegane Bolognese									
-									
Rebecca Hinrichs									
RH-7/22-VV--LS									
3. September 2022									

Aufwand		Art	VV	4	0	0
Vorbereitungszeit	1 P. ±	16m	Σ	0h 16m		
Garzeit	0m	0m	Personalanzahl			1
Unterart	LS	Skalierbarkeit				
Anmerkung						

Vegane Bolognese									
-									
Rebecca				Hinrichs				R H	
Fortl. Nr.:	7	Jahr:	22	Grundart:	VV	Zusatzart:		Unterart:	LS
3. September 2022					RH-7/22-VV--LS				
Personalanzahl:		1	Aufwand:				Anmerkung:		
M.'scher Zyklus Nr.:		0	Skalierbarkeit:			Kosten:			
SM:		0	M.'sche Bewertung:			Hauptserviertemp.:		Warm (60 °C)	
Zeiten:									
Garzeit 1				0m	Richtdauer Grund- und Zusatzart Σ:				6m
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:						16m	≡	0h 16m	
							1 P.	16m	
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
			Zusatzportionen:					Multiplikator:	
			Oder Abzug:						
Portionen Grundart:	0	VV	4	4		1,00	4		
Portionen Zusatzart:	0	0	0	0	0	1,00	0		
Portionen Unterart 1:	0	LS	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	VV							
Portionen Zusatzart:	0	0							
Portionen Unterart 1:	0	LS							
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	VO	0	VZ	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 Referenztablelle

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtd auer	4 P.	0 P.	Σ
	VV	LS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
	VV	LS	2	Spaghetti		125 g	1 Stk	0m 0s	500 g	4 Stk	0m 0s
	VV	LS	3	Soße				0m 0s			0m 0s
	VV	LS	4	Veganes Hack		125 g		0m 0s	500 g		0m 0s
	VV	LS	5	Zwiebeln		150 g	0,25 Stk	6m 0s	600 g	1 Stk	6m 0s
	VV	LS	6	Karotten		150 g	0,75 Stk	0m 0s	600 g	3 Stk	0m 0s
	VV	LS	7	Knoblauchzehen		1 g	0,25 Stk	0m 0s	4 g	1 Stk	0m 0s
	VV	LS	8	Olivenöl		4 ml	0,25 Stk	0m 0s	15 ml	1 Stk	0m 0s
	VV	LS	9	Passierte Tomaten		200 ml		0m 0s	800 ml		0m 0s
	VV	LS	10	Tomatenmark		15 g	1 Stk	0m 0s	60 g	4 Stk	0m 0s
	VV	LS	11	Zucker		0 g	0,08 TL	0m 0s	1 g	0,33 TL	0m 0s
	VV	LS	12	Oregano				0m 0s			0m 0s
	VV	LS	13	Basilikum				0m 0s			0m 0s
	VV	LS	14	Chilli				0m 0s			0m 0s
	VV	LS	15	Paprikapulver				0m 0s			0m 0s
	VV	LS	16	Salz				0m 0s			0m 0s
	VV	LS	17	Pfeffer				0m 0s			0m 0s
	VV	LS	18	Gemüsebrühe		60 ml		0m 0s	240 ml		0m 0s

### Geräte 7al. Referenztablelle

SM	×
Kipper	Pfanne
Kochkessel	Topf

## I. Vorgehen

Erste Arbeit				
1. Zwiebeln schälen und in Halbringe hobeln oder schneiden.				
2. Knoblauch schälen und klein schneiden.				
3. Möhren waschen oder schälen und in kleine Würfel schneiden.				
Zweite Arbeit				
1. Veganes Hack in Pfanne mit Öl anbraten.				
2. Gemüse hinzufügen.				
3. Tomatenmark und Zucker hinzufügen und kurz anrösten.				
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.				
5. Passierte Tomaten zum ablöschen verwenden, würzen und alles bei schwacher Hitze offen sämig einkochen. Zwischendurch öfter umrühren.				
Dritte Arbeit				
1. Nudeln in Salzwasser kochen.				

## II. Anhang

A. Geschichte				
-				
B. Zusatz				
1. -				
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				
	VV	ZLS		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 Kaffe							
	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					
	VV	LS		Brötchen		80 g						
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 Gerolten	88 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Besten	100 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Schwäbischen	60 g						
				Cornflakes	Ein 10 Liter Eimer werden gerne von 100 Personen pro Tag eingenommen	1.700 g	1 Eimer					
				Anderes								
				Mehl Type 405	25000 Gramm passen in die weiße Tonne	25.000 g	1 Eimer					
				Tomatenmark		15 g	1 EL					
				Passierte Tomaten	Tomatenpulpe sind passierte Tomaten. Gehackte Tomataten können durch pürieren zu passierten Tomaten werden im Notfall.							
				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						