

## 7. Wochenspeisenplan

### Inhaltsverzeichnis

Nr.	Rezept
7.1	Gnocchi mit Spinat und Gorgonzolasoße
7.2	Gefüllte Paprikaschote (gemischtes Hackfleisch) mit Tomatenragout, Naturreis, Chinakohlsalat
7.3	Seelachsfilet in Rosmarinöl auf buntem Gemüse (Möhren, Erbsen, Bohnen, Tomaten), Bratkartoffeln
7.4	Tagliatelle mit Champignon-Zucchini-Rahmsoße
7.5	Thailändisches Hähnchenfilet, Wokgemüse (Paprika, Möhren, Champignons, Sojasprossen) mit Kokossoße, Basmatireis
7.6	Möhrencremesuppe mit Ingwer und Sesam
7.7	Altmärkische Hochzeitssuppe (S/R) (mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen)
7.8	Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing
7.9	Joghurt mit Trauben (alternativ auch mit Apfel, Birne, Pflaume oder Kirschen)
7.10	Buttermilchmix Banane
7.11	Vanillepudding mit Erdbeersoße
7.12	Himbeerquark mit Mandeln

## Nährstoffberechnung des 7. Wochenspeisenplans

Bezeichnung	Menge [g]	Energie [kcal]	Energie [kJ]	Fett [g]	KH [g]	Prot. [g]	Vit E [mg]	Vit B1 [mg]	Fol. [µg]	Vit C [mg]	Ca [mg]	Mg [mg]	Fe [mg]	Ballast [g]
JOB&FIT 7. Woche Musterspeisenplan	3673	3387	14182	114	387	172	28	2	611	325	1388	639	23	41
Montag	622	621	2600	26	73	18	5	0	165	65	366	114	5	10
Möhrencremesuppe mit Ingwer und Sesam	247	94	393	5	9	2	2	0	13	6	41	15	1	4
Gnocchi mit Spinat und Gorgonzolasoße	375	527	2207	21	64	17	3	0	152	59	324	99	4	6
Dienstag	710	679	2843	29	78	21	9	0	149	118	197	128	5	8
Gefüllte Paprikaschote (gemischtes Hackfleisch) mit Tomatenragout, Naturreis, Chinakohlsalat	574	539	2259	26	56	18	8	0	105	115	138	113	4	6
Joghurt mit Trauben	135	140	585	4	22	3	1	0	44	4	60	17	1	2
Mittwoch	682	631	2642	21	59	46	6	0	82	52	212	148	3	7
Seelachsfilet in Rosmarinöl auf buntem Gemüse (Möhren, Erbsen, Bohnen, Tomaten), Bratkartoffeln	475	491	2053	20	33	41	6	0	64	41	75	103	3	6
Buttermilchmix Banane	208	141	589	1	26	5	0	0	17	11	137	44	0	2
Donnerstag	753	728	3048	21	104	26	3	0	83	33	322	95	5	8
Tagliatelle mit Champignon-Zucchini-Rahmsoße	501	522	2184	15	71	21	2	0	41	14	140	65	4	6
Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing	92	67	282	3	7	1	1	0	26	10	44	12	1	1
Vanillepudding mit Erdbeersoße	161	139	583	2	25	4	0	0	16	9	138	18	0	1
Freitag	906	728	3049	18	73	62	6	0	132	57	290	154	5	9
Altmärkische Hochzeitssuppe (S/R)	256	100	419	3	11	6	1	0	34	6	54	21	1	1
Thailändisches Hähnchenfilet, Wokgemüse mit Kokossoße, Basmatireis	523	499	2088	12	50	45	3	0	72	42	133	98	3	5
Himbeerquark mit Mandeln	128	130	542	3	13	10	2	0	25	9	103	36	1	3

## 7.1 Gnocchi mit Spinat und Gorgonzolasoße

Für 100 Personen:

	Menge	Zutat
<b>Gnocchi</b>	18 kg	Gnocchi TK
	10 kg	Blattspinat TK
	1 kg	Zwiebeln frisch oder TK
		Knoblauch frisch oder TK
	400 ml	Rapsöl
	3 l	Gemüsebrühe
	2 l	Sahne 30 % Fett
		Jodsalz, Pfeffer
		Muskat
	50 g	Maistärke
3 kg	Gorgonzola < 50 % Fett i.Tr.	
~ 375 g		Ausgabemenge pro Person

1. Die Gnocchi entsprechend des Zubereitungshinweises ohne Fett regenerieren.
2. Spinat auftauen, leicht ausdrücken und mundgerecht zerkleinern. Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie den Spinat in Rapsöl anschwitzen und würzen.
3. Brühe mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat erhitzen und den Gorgonzola darin auflösen. Mit Stärke abbinden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (375 g).

Energie		Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Gesamte Folsäure
527 kcal	2207 kJ	20,8 g	64,0 g	16,6 g	3,3 mg	0,2 mg	152 µg

Vitamin C (Ascorbinsäure)	Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
59 mg	324 mg	99 mg	4,4 mg	5,7 g

## 7.2 Gefüllte Paprikaschote (gemischtes Hackfleisch) mit Tomatenragout, Naturreis, Chinakohlsalat

Für 100 Personen:

	Menge	Zutat
<b>Paprika</b>	20 kg	Paprika gefüllt mit gemischtem Hackfleisch (TK-Convenienceprodukt), (Stückgewicht ca. 200 g roh)
	~ 200 g	Ausgabemenge pro Person ( $\triangleq$ 1 Stück)
<b>Soße</b>	500 ml	Rapsöl
	5 kg	Zwiebeln frisch oder TK
	2 l	Trinkwasser
	50 g	Gemüsebrühe Trockenprodukt
	5 kg	Tomaten-Würfel geschält, Konserve
	50 g	Zucker
		Jodsalz, Pfeffer
	Petersilie frisch oder TK	
	~125 ml	Ausgabemenge pro Person
		1 x Schöpfkelle Nr. 8 $\triangleq$ ~ 125 ml
<b>Reis</b>	5 kg	Reis <sup>1</sup> ungeschält roh
		Jodsalz
		Petersilie frisch oder TK
	~150 g	Ausgabemenge pro Person
		3 „Kugeln“ mit dem Portionierer mit 56 mm Durchmesser $\triangleq$ ~ 3 x 50 g
<b>Salat</b>	6 kg	Chinakohl frisch
	~60 g	Ausgabemenge pro Person
<b>Dressing</b>	2 kg	Naturjoghurt 1,5 % Fett
	500 ml	Milch 1,5 % Fett
	300 ml	Rapsöl
	100 ml	Zitronensaft
		Zucker, Jodsalz, Pfeffer
		Petersilie frisch oder TK
		~30 g
		1 x Schöpfkelle Nr. 5 $\triangleq$ ~ 30 ml

<sup>1</sup> Durch das Garen verdreifacht sich ca. die Reismenge. Aus 5 kg Rohware werden ca. 15 kg gegarte Ware.

- Für die gefüllte Paprika** die Paprika entsprechend der Zubereitungshinweise ohne Fett regenerieren. Setzen Sie ein Produkt ein, das die oben genannten Komponenten beinhaltet.
- Für das Tomatenragout** die Zwiebeln in dem Rapsöl anschwitzen, mit Wasser auffüllen, Brühe hinzugeben und aufkochen lassen. Mit Tomaten auffüllen und nochmals aufkochen lassen. Hitzezufuhr abstellen. Abschmecken mit Zucker, Salz, Pfeffer. Kräuter zugeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. (Die Menge der Brühpulver kann je nach dem verwendeten Produkt geringfügig variieren).
- Für den Naturreis** den Reis garen. Unmittelbar servieren oder rückkühlen und regenerieren. Setzen Sie die Kräuter frei ein, zum Beispiel Petersilie.
- Für den Chinakohl in Joghurt-Kräuter dressing** den Chinakohl waschen, eventuell trockenschleudern und in Salatschalen portionsweise (70 g) anrichten. Joghurt mit Zitronensaft und Gewürzen sowie gehackter Petersilie verrühren. Das Dressing separat mit der geeigneten Kelle beim Blattsalat bereitstellen und entsprechend kennzeichnen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (565 g).

Energie		Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Gesamte Folsäure
539 kcal	2259 kJ	25,5 g	55,7 g	18,1 g	7,9 mg	0,3 mg	105 µg

Vitamin C (Ascorbinsäure)	Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
115 mg	138 mg	113mg	4,1 mg	6,0 g

## 7.3 Seelachsfilet in Rosmarinöl auf buntem Gemüse (Möhren, Erbsen, Bohnen, Tomaten), Bratkartoffeln

Für 100 Personen:

	Menge	Zutat
<b>Fisch</b>	19 kg	Seelachsfilets <sup>1</sup> frisch oder TK roh
	200 g	Rosmarin frisch oder getrocknet
	500 ml	Zitronensaft
	500 ml	Rapsöl
		Jodsalz
	~ 160 g	Ausgabemenge pro Person
<b>Gemüse</b>	500 ml	Rapsöl
	1 kg	Zwiebeln frisch oder TK
	4,8 kg	Tomatenwürfel geschält, Konserve
	3 kg	Möhren frisch oder TK
	3 kg	Bohnen grün frisch oder TK
	3 kg	Erbsen grün TK
	50 g	Gemüsebrühe Trockenprodukt
		Jodsalz, Pfeffer Zucker
	~ 150 g	Ausgabemenge pro Person
<b>Kartoffeln</b>	15 kg	Kartoffeln vorwiegend festkochend, geschält frisch
	500 ml	Rapsöl
		Jodsalz, Pfeffer
		Paprikapulver
	~ 150 g	Ausgabemenge pro Person

<sup>1</sup> Durch das Garen verliert Fisch ca. 20 % an Gewicht. Aus 19 kg Rohware werden ca. 15 kg gegarte Ware.

**1. Fischfilets** hygienegerecht auftauen lassen. Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade herstellen und die Fischfilets ca. 2 Stunden darin marinieren. Anschließend auf GN-Bleche setzen, einen Zweig Rosmarin auflegen, leicht andrücken und im Konvektomaten garen.

**2. Für das bunte Gemüse** die Zwiebeln in dem Rapsöl anschwitzen. Die Tomaten zugeben und abschmecken. Die weiteren Gemüse in Dampf bissfest angaren und vorsichtig unter die Tomatenmasse heben. Die Hitzezufuhr verringern und die Gemüse gar ziehen lassen, abschmecken.

**3. Für die Bratkartoffeln** die Kartoffeln in Rapsöl langsam anbraten und würzen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (460 g).

Energie		Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Gesamte Folsäure
491 kcal	2053 kJ	19,8 g	33,1 g	40,9 g	5,6 mg	0,3 mg	64 µg

Vitamin C (Ascorbinsäure)	Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
41 mg	75 mg	103 mg	1,3 mg	5,8 g

## 7.4 Tagliatelle mit Champignon-Zucchini-Rahmsoße

Für 100 Personen:

	Menge	Zutat
<b>Soße</b>	400 ml	Rapsöl
	2 kg	Zwiebelwürfel frisch oder TK
		Knoblauch fein gewürfelt frisch oder TK
	10 kg	Champignonscheiben frisch oder TK
	4 kg	Zucchini gewürfelt frisch oder TK
		Jodsalz, Pfeffer
	200 ml	Zitronensaft
	6 l	Milch 1,5 % Fett
	2 l	Sahne 30 % Fett
	50 g	Gemüsebrühe Trockenprodukt
	100 g	Maisstärke
		Petersilie gehackt frisch oder TK
	~ 250 g	Ausgabemenge pro Person
	1 x Schöpfkelle Nr. 10 $\cong$ ~ 250 ml	
<b>Nudeln</b>	12,5 kg	Bandnudeln <sup>1</sup> (Eierteigwaren) roh
	100 ml	Rapsöl
	~ 250 g	Ausgabemenge pro Person

<sup>1</sup> Durch das Garen verdoppelt sich ungefähr die Menge der Teigwaren. Aus 12,5 kg Rohware werden ca. 25 kg gegarte Ware.

**1. Für die Champignon-Zucchini-Rahmsoße** das Rapsöl erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten. Champignon- und Zucchinischeiben zugeben, mitgaren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft. Mit Milch und Sahne aufgießen, ggf. mit etwas Gemüsebrühe (Trockenprodukt) würzen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren. Soße zum Kochen bringen und mit der Stärke binden. Vor dem Servieren gehackte Petersilie unter die Soße ziehen.

**2. Für die Tagliatelle** die Teigwaren in Salzwasser garen, abgießen und mit etwas Öl vermischen. Unmittelbar servieren oder rückkühlen und regenerieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (500 g).

Energie		Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Gesamte Folsäure
522 kcal	2184 kJ	15,4 g	71,4 g	20,5 g	1,6 mg	0,3 mg	41 µg

Vitamin C (Ascorbinsäure)	Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
14 mg	140 mg	65 mg	3,7 mg	6,1 g

## 7.5 Thailändisches Hähnchenfilet, Wokgemüse (Paprika, Möhren, Champignons, Sojasprossen) mit Kokossoße, Basmatireis

Für 100 Personen:

	Menge	Zutat
<b>Mariniertes Hähnchenfilet</b>	21 kg	Hähnchenbrustfilet <sup>1</sup> frisch oder TK roh
	500 ml	Rapsöl
	500 ml	Zitronensaft
		Jodsalz
	100 ml	Sojasoße
		Knoblauch fein geschnitten frisch
		Sesam
	~ 160 g	Ausgabemenge pro Person
<b>Gemüse</b>	300 ml	Rapsöl
	2 kg	Zwiebeln frisch oder TK
	3 kg	Paprikaschoten frisch oder TK
	3 kg	Möhren frisch oder TK
	3 kg	Champignons frisch oder TK
	3 kg	Sojasprossen frisch oder TK
	500 g	Frühlingslauch frisch
		Jodsalz, Pfeffer
	~ 150 g	Ausgabemenge pro Person
<b>Soße</b>	1 l	Trinkwasser
	5 l	Kokosmilch
		Jodsalz
	50 g	Gemüsebrühe Trockenprodukt
	100 g	Maisstärke
		Asiatische Gewürze
	~ 60 g	Ausgabemenge pro Person
		1 x Schöpfkelle Nr. 6 $\triangleq$ ~ 60 ml
<b>Reis</b>	5 kg	Basmatireis <sup>2</sup> roh
		Jodsalz
		Petersilie frisch oder TK
	~ 150 g	Ausgabemenge pro Person
		3 „Kugeln“ mit dem Portionierer mit 56 mm Durchmesser $\triangleq$ ~ 3 x 50 g

<sup>1</sup> Durch das Garen verliert Fleisch ca. 30 % an Gewicht. Aus 21 kg Rohware werden ca. 15 kg gegarte Ware.

<sup>2</sup> Durch das Garen verdreifacht sich ca. die Reismenge. Aus 5 kg Rohware werden ca. 15 kg gegarte Ware.

**1. Für das Thailändische Hähnchenfilet** die Hähnchenbrustfilets hygienegerecht auftauen lassen (Falls TK-Ware bezogen wird).

Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade herstellen und die Hähnchenbrust ca. 2 Stunden marinieren. Anschließend auf GN-Bleche legen, mit gerösteten Sesamsamen bestreuen und im Konvektomaten garen.

**2. Für das Wokgemüse** Rapsöl erhitzen und Zwiebeln darin anbraten, ggf. verbliebene Marinade hinzufügen. Je nach Garzeit die weiteren Gemüse zugeben (ggf. je nach Gardauer getrennt im Dampf bissfest angaren) würzen. Gehackten Frühlingslauch als Garnitur verwenden.

**3. Für die Kokossoße** Wasser und Kokosmilch aufkochen, eventuell etwas einkochen lassen und mit dem Stärke-/Wassergemisch leicht binden. (Die Menge kann reduziert werden, wenn ausreichend Bindung vorhanden ist). Mit asiatischen Gewürzen abschmecken (z. B. Zitronengras, frischer Koriander, Chili, ...)

**4. Reis** garen. Unmittelbar servieren oder rüchkkühlen und regenerieren. Vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie vermischen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (520 g).

Energie		Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Gesamte Folsäure
499 kcal	2088 kJ	11,5 g	49,9 g	45,3 g	2,9 mg	0,2 mg	72 µg

Vitamin C (Ascorbinsäure)	Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
42 mg	133 mg	98 mg	3,0 mg	4,7 g



## 7.6 Möhrencremesuppe mit Ingwer und Sesam

Für 100 Personen:

	Menge	Zutat
<b>Suppe</b>	200 ml	Rapsöl
	2 kg	Zwiebeln, gewürfelt frisch oder TK
	10 kg	Möhrenscheiben frisch oder TK
	12 l	Gemüsebrühe
	50 g	Ingwerknolle, fein gehackt
		Jodsalz, Pfeffer
	100 g	Zucker
	150 ml	Zitronensaft
~ 250 ml	Ausgabemenge pro Person	
	1 x Schöpfkelle Nr. 10 $\triangle$ ~ 250 ml	
<b>Garnitur</b>	50 g	Sesam
		Petersilie frisch oder TK



1. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin anschwitzen.
2. Möhren dazugeben, kurz mit dünsten, dann mit Brühe aufgießen, ca. 10 bis 15 Minuten garen bis die Möhren weich sind.
3. Ingwer in die Suppe geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.
4. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft.
5. In der Zwischenzeit Sesam in einer Pfanne goldbraun anrösten, abkühlen lassen. Mit gehackter Petersilie und geröstetem Sesam bestreut servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (250 g).

Energie		Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Gesamte Folsäure
94 kcal	393 kJ	4,7 g	9,3 g	1,5 g	2,0 mg	0,1 mg	13 µg

Vitamin C (Ascorbinsäure)	Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
6 mg	41 mg	15 mg	0,5 mg	4,0 g

## 7.7 Altmärkische Hochzeitssuppe (S/R) (Hühnerbrühe mit einer Einlage aus Spargel, Eierstich, Fleischklößchen)

Für 100 Personen:

	Menge	Zutat
<b>Suppe</b>	18 l	Trinkwasser
	400 g	Hühnerbrühe, gekörnt
	~ 180 ml	Ausgabemenge pro Person
		1 x Schöpfkelle Nr. 9 $\triangleq$ ~ 180 ml
<b>Einlage</b>	3 kg	Spargelstücke frisch oder TK
	30 g	Ausgabemenge pro Person
	1,5 kg	Eierstich (Convenience)
	15 g	Ausgabemenge pro Person
	1,5 kg	Fleischklößchen, gegart (Convenience)
	15 g $\triangleq$ 5 Fleischklößchen	à 3 g pro Person
	1 kg	Suppennudeln roh
	10 g	Ausgabemenge pro Person
		Jodsalz, Pfeffer
		Petersilie frisch oder TK



1. Wasser zum Kochen bringen, Instant-Brühe einrühren.
2. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in der Brühe garen.
3. Brühe abschmecken.
4. Suppennudeln separat garen.
5. Suppennudeln, Eierstich und Fleischklößchen in die Suppe geben.
6. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (260 g)

Energie		Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Gesamte Folsäure
100 kcal	419 kJ	3,3 g	10,6 g	6,2 g	1,1 mg	0,1 mg	34 $\mu$ g

Vitamin C (Ascorbinsäure)	Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
6 mg	54 mg	21 mg	1 mg	1,2 g

## 7.8 Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing

Für 100 Personen:

	Menge	Zutat
<b>Salat</b>	5 kg	Blattsalat
	~ 50 g	Ausgabemenge pro Person
<b>Dressing</b>	800 ml	Balsamicoessig
	1,5 l	Trinkwasser
	500 g	Zwiebeln fein gewürfelt frisch oder TK
	500 g	Senf mittelscharf
	500 g	Honig
		Jodsalz
	300 ml	Rapsöl
	~ 40 ml	Ausgabemenge pro Person
	1 x Schöpfkelle Nr. 5 $\triangle$ ~ 30 ml	

**1. Für den Blattsalat in Vinaigrette** den Blattsalat waschen, eventuell trockenschleudern und in Salatschalen portionsweise anrichten. Essig, Wasser, Zwiebeln, Senf, Honig und Gewürze aufmischen. Öl im dünnen Strahl zugeben. Das Dressing separat mit der geeigneten Kelle beim Salat bereitstellen und entsprechend kennzeichnen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (90 g).

Energie		Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Gesamte Folsäure
67 kcal	282 kJ	3,4 g	7,4 g	1,0 g	0,9 mg	0,0 mg	26 µg

Vitamin C (Ascorbisäure)	Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
10 mg	44 mg	12 mg	0,9 mg	0,9 g

## 7.9 Joghurt mit Trauben\*

Für 100 Personen:

	Menge	Zutat
<b>Joghurt</b>	1,5 kg	Saure Sahne 10 % Fett
	3 kg	Naturjoghurt 1,5 % Fett
	400 g	Zucker
	8 kg	Weintrauben frisch*
	500 g	Haferflocken
	100 g	Vanillezucker
~ 135 g	Ausgabemenge pro Person	
		1 x Schöpfkelle Nr. 8 $\triangleq$ ~ 125 ml <b>oder</b>
		1 „Kugel“ mit dem Portionierer mit 80 mm Durchmesser $\triangleq$ ~ 125 g

\*Alternativ zu frischen Weintrauben kann auch die gleiche Menge folgender Obstsorten verwendet werden:

**- Apfel frisch, Birne frisch, Pflaume frisch**

Die Nährstoffoptimierung bleibt durch diese Abwandlung erhalten.

**Für den Joghurt mit Trauben** die saure Sahne und Joghurt mit Zucker vermischen. Einen Teil der Trauben als Garnitur beiseite stellen. Die übrigen Trauben halbieren, hacken oder pürieren und unter die saure Sahne-Joghurtmasse ziehen. Mit Weintrauben garnieren. Haferflocken mit Vanillezucker rösten/karamellisieren und über den Joghurt streuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (135 g).

Energie		Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Gesamte Folsäure
140 kcal	585 kJ	3,7 g	22,0 g	2,7 g	0,6 mg	0,1 mg	44 µg

Vitamin C (Ascorbinsäure)	Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
4 mg	60 mg	17 mg	0,6 mg	1,8 g

## 7.10 Buttermilchmix Banane

Für 100 Personen:

	Menge	Zutat
<b>Buttermilch</b>	12 l	Buttermilch
	8 kg	Bananen frisch geschält
	400 g	Zucker
	100 g	Vanillezucker
	300 ml	Zitronensaft
	~ 200 ml	Ausgabemenge pro Person

**Für den Buttermilchmix** alle Zutaten mixen.  
Das Getränk in Gläser abfüllen und gekühlt anbieten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (200 g).

Energie		Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Gesamte Folsäure
141 kcal	589 kJ	0,8 g	25,9 g	5,1 g	0,3 mg	0,1 mg	17 µg

Vitamin C (Ascorbinsäure)	Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
11 mg	137 mg	44 mg	0,4 mg	1,6 g

## 7.11 Vanillepudding mit Erdbeersoße

Für 100 Personen:

	Menge	Zutat
<b>Pudding</b>	800 g	Vanillepuddingpulver
	800 g	Zucker
	11 l	Milch 1,5 % Fett
	~ 125 ml	Ausgabemenge pro Person
		1 x Schöpfkelle Nr. 8 $\triangleq$ ~ 125 ml <b>oder</b>
		1 „Kugel“ mit dem Portionierer mit 80 mm Durchmesser $\triangleq$ ~ 125 g
<b>Soße</b>	3 kg	Erdbeeren frisch oder TK
	200 g	Puderzucker
	100 g	Vanillezucker
	200 ml	Zitronensaft
	~ 35 ml	Ausgabemenge pro Person
		1 x Schöpfkelle Nr. 5 $\triangleq$ ~ 30 ml

### 1. Für den Pudding:

Aus Puddingpulver, Zucker und Milch einen Pudding zubereiten.

Bereiten Sie das Basisprodukt entsprechend den Zubereitungshinweisen zu. Je nach dem verwendeten Produkt kann eine geringfügig andere Relation Milch / Zucker / Pulver notwendig sein.

Es kann jedoch nur klassisches Vanille-Puddingpulver eingesetzt werden. Eine andere Qualität, z. B. Sahnepudding, ist nicht möglich.

### 2. Für die Erdbeersoße:

Erdbeeren auftauen lassen oder frische Erdbeeren waschen und belesen. Erdbeeren mit Puder- und Vanillezucker sowie Zitronensaft pürieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (160 g).

Energie		Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Gesamte Folsäure
139 kcal	583 kJ	2,0 g	25,3 g	4,1 g	0,1 mg	0,0 mg	16 $\mu$ g

Vitamin C (Ascorbinsäure)	Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
9 mg	138 mg	18 mg	0,4 mg	0,6 g

## 7.12 Himbeerquark mit Mandeln

Für 100 Personen:

	Menge	Zutat
<b>Quark</b>	500 g	Mandeln
	3,5 kg	Himbeeren TK
	6 kg	Quark < 10 % Fett
	1,5 l	Milch 1,5 % Fett
	650 g	Zucker
	100 g	Vanillezucker
	500 g	Himbeeren frisch
	~ 130 g	Ausgabemenge pro Person
	1 x Schöpfkelle Nr. 8 $\triangle$ ~ 125 ml <b>oder</b>	
	1 „Kugel“ mit dem Portionierer mit 80 mm Durchmesser $\triangle$ ~ 125 g	

1. Die Mandeln trocken anrösten. Die Hälfte für die Garnitur beiseite stellen.
2. Himbeeren auftauen lassen.
3. Aus Mandeln und den weiteren Zutaten einen Fruchtquark erstellen, portionieren.
4. Mit je einer frischen Himbeere und Mandeln garnieren.

FrISCHE Früchte können auch gegen tiefgekühlte Früchte ohne Zuckerzusatz ausgetauscht werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (130 g).

Energie		Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Gesamte Folsäure
130 kcal	542 kJ	3,2 g	12,5 g	10,2 g	1,5 mg	0,0 mg	25 µg

Vitamin C (Ascorbinsäure)	Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
9 mg	103 mg	36 mg	0,9 mg	2,6 g