



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



<u>Vorspeise / starter</u>	Lauchsuppe / Leek soup
<u>Hauptspeise</u> Main dish	Bratwurst/Vegi-wurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut Bratwurst/ vegetarian sausage with mashed potatoes and sauerkraut
<u>Nachspeise / dessert</u>	Pan de Calatrava





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Hauptspeise / Main dish

Bratwurst oder vegetarische-Wurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

Bratwurst or vegetarian sausage with mashed potatoes and sauerkraut

Bratwurst

140 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/information	Ablaufschritt/Information
0,35	Kilo	Clarified butter	Butterschmalz		
140	Stück / pieces	Beef sausage organic	Rindsbratwurst Bio		
				Heat as required:	Nach Bedarf erhitzen:
				Hobart combi steamer: Hot air/150° C./15-12 min.	Hobart Combidämpfer: Heißluft/150° C./15-12 Min.
				Convothem CD: hot air/150° C/ 8 min.	Convothem CD: Heißluft/150° C/ 8 Min.



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Vegi-Bratwurst (4 Kinder)

35 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/information	Ablaufschritt/Information
0,35	Kilo	Clarified butter	Butterschmalz		
36	Stück / pieces	vegetarian sausages	Vegetarian sausages		
				Heat as required:	Nach Bedarf erhitzen:
				Hobart combi steamer: Hot air/150° C./15-12 min.	Hobart Combidämpfer: Heißluft/150° C./15-12 Min.
				Convotherm CD: hot air/150 ° C/ 8 min.	Convotherm CD: Heißluft/150 ° C/ 8 Min.



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Beilage: Kartoffelpüree / garnish: mashed potatoes

250 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/information	Ablaufschritt/Information
50	Kilo	Potatoes floury boiling	Kartoffeln mehlig kochend	peel in potato peeling and washing machine re-peel, place in water chop shortly before cooking cook in the kettle	in Kartoffel-Schäl-und Waschmaschine schälen nachschälen, in Wasser legen kurz vor dem Garen zerkleinern im Kessel garen
		salt, nutmeg	Salz, Muskat	season	würzen
25	Liter	Milk (loose 10l)	Milch (Trinkmilch lose 10l)	cut into small pieces, heat with milk, pour hot milk over grated potatoes	klein schneiden, mit Milch erhitzen, heiße Milch auf geriebene Kartoffeln gießen
1,25	Kilo	Butter	Butter	stir with large slotted spoon, season to taste, transfer to preheated GN pan Serve: 1/8 portioner	mit großem Schaumlöffel verrühren, abschmecken, in vorgewärmte GN-Wanne umfüllen Ausgabe: 1/8 Portionierer



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Beilage: Sauerkraut / Garnish: sauerkraut

250 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Procedure/Information	Ablaufschritt/Information
0,5	Kilo	Butter	Butter		
1,25	Kilo	Onion(s)	Zwiebel(n)		
				Dice cutter, sauté	Cutter würfeln, andünsten
25	Kilo	Sauerkraut	Sauerkraut	add	zugeben
12,5	Liter	Water	Wasser		
0,25	Kilo	Vegetable stock	Gemüsebrühe		
				pour on	aufgießen
25	Stück	Bay leaves	Lorbeerblätter		
50	Stück	Juniper berry(s)	Wacholderbeere(n)		
				cook for 30 min.	30 Min. garen
7,5	Kilo	Apples	Äpfel		
				peel, add UM grating cylinder 3, cook for 10 min.	schälen, UM-Raspelzylinder 3 zugeben, 10 Min. garen
0,5	Kilo	Puree comp	Püree komp		
		Salt, pepper, sugar, fondor	Salz, Pfeffer, Zucker, Fondor	stir in	einrühren



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Nachspeise / dessert

Pan de Calatrava (Abkühlen über Nacht → am Vortag zubereiten / **Cool overnight -> prepare the day before**)

1 Portion (= 1,5 Liter Kastenform / **box shape**)

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/Information	Ablaufschritt/Information
50 ml		Cream	Sahne		
75 Gramm		Sweets, (caramel sweets), soft	Bonbons, (Karamellbonbons), weiche	heat, melt sweets	erwärmen, Bonbons schmelzen
100 Gramm		Almonds, ground	Mandeln, gemahlen	fold in spread on the bottom of a loaf tin (thin)	unterheben auf den Boden einer Kastenform verstreichen (dünn)
150 Gramm		Cake (Magdalenas or Madeleines), alternatively toasted bread	Kuchen (Magdalenas oder Madeleines), alternativ Toastbrot	roughly chop and spread on top	grob zerpfücken und darauf verteilen
		7 tablespoons liqueur (almond liqueur)	7 EL Likör (Mandellikör)	spread on top spread the rest of the almond mixture on top	darauf verteilen restliche Mandelmasse darüber

750 ml	Milk	Milch
40 Gramm	Sugar (brown)	Zucker (braun)
	1 stick of cinnamon	1 Stange Zimt
1 Stück	Lemon, the peel of it	Zitrone, die Schale davon

bring to the boil in the same pan im gleichen Topf einmal aufkochen

leave to cool for 15 minutes 15 Minuten abkühlen lassen

Preheat the oven to 180 degrees Ofen auf 180 Grad vorheizen

fill a deep baking dish with water as a bain-marie tiefe Backform mit Wasser füllen als Wasserbad

6 Stück	Eggs	Eier
---------	------	------

stir verrühren

Remove the lemon zest and cinnamon stick from the milk Zitronenschale und Zimtstange aus der Milch entfernen

Slowly pour the eggs into the milk, stirring constantly Eier langsam unter ständigem Rühren in die Milch gießen

spread the mixture in the loaf tin Masse in der Kastenform verteilen

place in a bain-marie in the oven for approx. 45 minutes to set im Wasserbad im Ofen für ca. 45 Minuten stocken lassen

leave to cool abkühlen lassen

place in the fridge (preferably overnight) in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht)

cut into slices in Scheiben schneiden

Vorspeise: Salatbuffet

Hauptspeise: Waldpilzrisotto mit Wildreis und Ratatouille

Nachspeise: Dunstapfel mit Zimtsahne

Starter: Salad buffet

Main dish: Wild mushroom risotto with wild rice and ratatouille

Dessert: Stewed apple with cinnamon cream





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



250 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/Information	Ablaufschritt/Information
8	Kilo	Lettuce: Chinese cabbage	Salat: Chinakohl	UM strip cutter wide	UM-Streifenschneider breit
8	Kilo	Carrots fresh	Karotten frisch	wash, peel, leave whole standing in the Hobart: rasp disc 2 mm	waschen, schälen, ganz lassen "stehend" im Hobart: Raspelscheibe 2 mm
30	Stück	Cucumbers (9,00 kg)	Salatgurken (9,00 kg)	wash, peel, slice or strip	waschen, schälen, Scheiben oder Streifen
5	Ds 3/1	Corn (8,88 kg)	Mais (8,88 kg)	strain	abseihen
		Cream marinade:	Rahmmarinade:		
2	Kilo	Sour cream	Sauerrahm		
2	Kilo	Yoghurt 3.5%	Jogurt 3.5%		
1,5	Liter	Milk (drinking milk loose 10l)	Milch (Trinkmilch lose 10l)		
0,08	Kilo	Sugar (25 kg)	Zucker (25 kg)		
0,34	Liter	Vinegar	Essig		
0,06	Kilo	Iodised salt	Jodsalz		
0,04	Kilo	Fondor	Fondor	Mix with a whisk, season to taste, cool	mit dem Schneebesen mischen, abschmecken, kühlen
0,06	Kilo	Parsley frozen	Petersilie TK		
0,06	Kilo	Dill frozen	Dill TK		
0,06	Kilo	Chives frozen	Schnittlauch TK		
0,06	Kilo	Mustard	Senf		
		2 tbsp Worcester sauce	2 El Worcestersauce		
		two dashes Maggi	zwei Spritzer Maggi		
		1 tsp pepper	1 TL-Spitze Pfeffer		
		Dressing ready:	Dressing fertig:		
2,5	Liter	Balsamic dressing	Balsamicodressing		



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Kartoffelsalat mit Gemüse zum Salatbüfett / **Potato salad with vegetables for the salad buffet**

50 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/information	Ablaufschritt/Information
10	Kilo	Potato salad	Kartoffelsalat	A reserve sample of the finished salad!	Eine Rückstellprobe des fertigen Salates!
1	Kilo	Carrot cubes frozen	Karottenwürfel TK	Steamer 1.0 bar/30 sec.	Steamer 1,0 bar/30 Sek.
1	Kilo	Peas frozen	Erbsen TK	1/8 portioner heaped for adults 1/12 portioner for children	1/8 Portionierer gehäuft für Erwachsen 1/12 Portionierer für Kinder
60	Stück pieces	Eggs	Eier	hard boil, peel, cut into eighths	hartkochen, schälen, achteln



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Ratatouille mit Manchego / Ratatouille with Manchego

125 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/Information	Ablaufschritt/Information
0,38	Liter	Olive oil	Olivenöl	heat	erhitzen
5	Kilo	Onion(s)	Zwiebel(n)	1/4 rings	1/4 Ringe
25	Zehen	Garlic	Knoblauch	cutter, sauté	Cutter, andünsten
10	Kilo	Pepper mix	Paprikamix	wash, core, quarter, strip cutter wide	waschen, entkernen, vierteln, Streifenschneider breit
10	Kilo	Courgette	Zucchini	wash, cut into quarters lengthwise cut into 1.5 cm wide pieces with a knife	waschen, der Länge nach vierteln, mit dem Messer in 1,5 cm breite Stücke schneiden
10	Kilo	Aubergine	Aubergine	clean, cut 1.5 cm wide slices with slicer or knife, cut cut, cut 1.5 cm wide cubes with knife	putzen, 1,5 cm breite Scheiben mit Aufschnittmaschine oder dem Messer schneiden, 1,5 cm breite Würfel mit Messer schneiden



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



10 Kilo	Tomatoes, diced frozen	Tomaten, gewürfelt TK	add	zugeben
			Steam the vegetables for 10 minutes	Gemüse 10 Min. dünsten
1,25 Ds 3/1	Whole peeled tomatoes (1.94 kg)	Schältomaten ganz (1,94 kg)	strain, add	passieren, zugeben
1,88 Kilo	Tomato paste	Tomatenmark	add add liquid as needed	zugeben nach Bedarf Flüssigkeit aufgießen
	Salt, pepper, nutmeg paprika	Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika	add, season to taste	zugeben, abschmecken
0,01 Kilo	Thyme	Thymian		
0,01 Kilo	Basil	Basilikum		
0,01 Kilo	Herbs of Provence	Kräuter der Provence		
0,1 Kilo	Parsley	Petersilie	chop finely, add just before serving	fein hacken, kurz vor Ausgabe zugeben
			Dispensing: 0.20 l ladle	Ausgabe: 0,20 l Schöpfer
1,25 Kilo	Manchego	Manchego		



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Beilage: Reis gedünstet / **Rice steamed**

125 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/information	Ablaufschritt/Information
0,7	Liter	Rapeseed oil	Rapsöl	Heat in kettle	im Kessel erhitzen
0,7	Kilo	Onion(s)	Zwiebel(n)	cutter, sauté	Cutter, andünsten
7	Kilo	Rice	Reis	sauté	andünsten
11,2	Liter	Water	Wasser	pour on, bring to the boil, season, leave to swell for 30 mins., transfer to GN container	aufgießen, aufkochen, würzen, 30 Min. quellen lassen, in GN-Behälter umfüllen
				Output: 1/8 portioner	Ausgabe: 1/8 Portionierer



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Waldpilzrisotto / Wild mushroom risotto

125 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/Information	Ablaufschritt/Information
0,3	Liter	Rapeseed oil	Rapsöl		
0,3	Liter	Olive oil	Olivenöl	heat	erhitzen
1,5	Kilo	Onion(s)	Zwiebel(n)	finely dice, sauté	fein würfeln, andünsten
8	Zehen	Garlic	Knoblauch	garlic press	Knoblauchpresse
7,5	Kilo	Risotto rice	Risottoreis	sauté until translucent output: 1/8 portioner	glasig dünsten Ausgabe: 1/8 Portionierer
12	Liter	Water	Wasser		
0,12	Kilo	Vegetable stock	Gemüsebrühe	pour in little by little cook for approx. 15 min.	nach und nach aufgießen ca. 15 Min. garen
10	Kilo	Frozen wild mushrooms	Waldpilze tiefgefroren		
1,5	Kilo	grated parmesan	Parmesan gerieben	loosely mix in mushrooms with butter and Parmesan cheese	Pilze mit Butter und Parmesan locker untermischen
		salt, pepper	Salz, Pfeffer	season as required	nach Bedarf würzen



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Dunstapfel mit Zimtsahne / Haze apple with cinnamon cream

150 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/information	Ablaufschritt/Information
12	Kilo	Apple cubes, frozen	Apfelwürfel, TK		
0,72	Kilo	Sugar (25 kg)	Zucker (25 kg)		
0,02	Liter	Lemon juice	Zitronensaft	Place the apple cubes 3 cm high in 150 mm 1/1 GN trays. Sprinkle on the sugar, mix in the lemon juice. Steamer: 0.5 bar/ approx. 1 - 3 min. try it out! season to taste 1/16 portion slightly heaped in each glass dish	Apfelwürfel 3 cm hoch in 150 mm 1/1 GN-Wannen geben. Zucker aufstreuen, Zitronensaft untermischen Steamer: 0,5 bar/ ca. 1 - 3 Min. ausprobieren! abschmecken 1/16 Portionierer leicht gehäuft je Glasschälchen verteilen
1,5	Liter	garnish: Cream	Garnitur: Sahne	whip	schlagen
0,14	Kilo	Icing sugar	Puderzucker	sieve, add when cream is already starting to rise	sieben, zugeben wenn Sahne bereits anzieht
0,01	Kilo	Cinnamon	Zimt	add cinnamon to taste pipe walnut-sized dabs of cream onto cooled apple cubes	Zimt nach Geschmack zugeben walnussgroßen Sahnetupfer auf erkaltete Apfelwürfel aufspritzen



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Vorspeise / **Starter:**

Gazpacho oder Frischkäseschnecken / **Gazpacho or Fresh cheese buns**

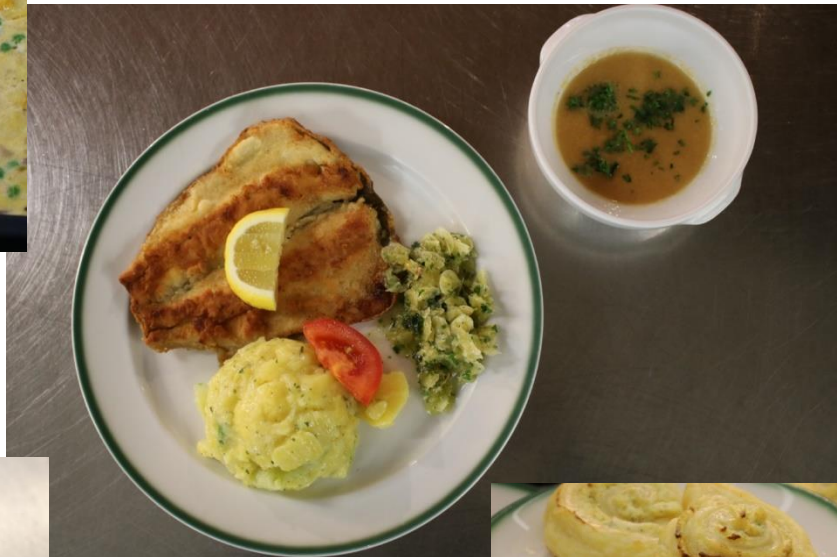
Hauptspeisen / **Main dishes**

Forellenfilet gebraten mit Mandelbutter, Kartoffelsalat und Kräuterdip oder
Trout fillet fried with almond butter, potato salad and herb dip or

Tortilla Paisana: Peasant Omelette mit Kräuterdip
Tortilla Paisana: Peasant omelette with herb dip

Nachspeise / **dessert**

Vanilleflammeri mit Beerenobstsoße
Vanilla flummary with berry fruit sauce





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Vorspeise / Starter: Gazpacho/ Gazpacho

150 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/Information	Ablaufschritt/Information
12	Liter	Vegetable broth strained	Gemüsebrühe abgeseiht	cold	kalt
5	Liter	Tomato juice	Tomatensaft		
0,45	Liter	Olive oil	Olivenöl		
22	Stück pieces	Lemon(s)	Zitrone(n)	Squeeze juice	Saft aufpressen
30	Zehen toes	Garlic	Knoblauch	press	pressen
0,75	Kilo	Onion(s)	Zwiebel(n)	dice	würfeln
15	Stück pieces	Cucumbers (4.50 kg)	Salatgurken (4,50 kg)	UM rasp cylinder 700	UM-Raspelzylinder 700
6	Kilo	Pepper, yellow	Paprika, gelb	UM rasp cylinder 700	UM-Raspelzylinder 700
1,5	Kilo	Fennel	Fenchel	UM grating cylinder 700	UM-Raspelzylinder 700
				Mix ingredients, cool, season to taste	Zutaten mischen, kühlen, abschmecken
		Salt, pepper	Salz, Pfeffer	Output: VS: 0.20 l	Ausgabe: VS: 0,20 l



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Vorspeise /



Starter:

Frischkäseschnecken / Fresh cheese buns

260 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/Information	Ablaufschritt/Information
26 Stück		Puff pastry sheets, frozen (7.80 kg) 20 x 30 cm	Blätterteigplatten, TK (7,80 kg) 20 x 30 cm	allow to thaw, salt	antauen lassen, salzen
3,47 Kilo		Cream cheese with herbs	Frischkäse mit Kräutern	spread on plates, roll up Refrigerate the cream cheese roll for 20 minutes before cutting. Cut 20 snails per roll with the electric knife. Place on 40 mm GN trays lined with glass fibre mats. Moisten the glass fibre mats Convectomat: 180°C/10 - 15 min. Convothem: hot air 180° C 10 min., fan speed reduced	auf Platten streichen, aufrollen Frischkäserolle vor dem Aufschneiden 20 Min. kühl stellen Mit dem Elektromesser je Rolle 20 Schnecken schneiden. Auf mit Glasfasermatten belegte 40 mm GN- Bleche setzen. Glasfasermatten befeuchten Konvektomat: 180°C/10 - 15 Min. Convothem: Heißluft 180° C 10 Min., Lüftergeschwindigkeit reduziert





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Hauptspeisen / Main dishes

Forellenfilet gebraten mit Mandelbutter, Kartoffelsalat und Kräuterdip Trout fillet fried with almond butter, potato salad and herb dip

100 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Procedure/information	Ablaufschritt/Information
100	Stück pieces	Trout (20.00 kg)	Forelle (20,00 kg)		
1	Liter	Lemon juice	Zitronensaft		
1	Liter	Water	Wasser	Acidify in tub with lemon water, salt and place in deep GN tub in a fan shape.	In Wanne mit Zitronenwasser säuern, salzen und in tiefe GN Wanne fächerförmig einlegen.
1	Kilo	Parsley	Petersilie	CD 270°C 10 min, let rest 10 min	CD 270°C 10 Min, 10 Min ruhen lassen
1	Kilo	Flaked almonds	Mandelblättchen		
1	Kilo	Butter	Butter	brown, pour over the top	bräunen, in der Ausgabe darüber geben





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Kartoffelsalat / potatoe salad

200 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/information	Ablaufschritt/Information
40	Kilo	Potatoes waxy	Kartoffeln festkochend	Steamer 1 bar/approx. 12 min., -check whether fully cooked!	Steamer 1 bar/ca. 12 Min., -prüfen, ob fertiggegart!
				Peel, leave to cool on 65 mm GN trays, cut into slices with UM sickle knife disc no. 4	pellern, auf 65 mm GN-Blechen auskühlen lassen, in Scheiben schneiden mit UM-Sichelmesserscheibe Nr. 4
1	Liter	Rapeseed oil	Rapsöl	pour in gradually at the beginning and during slicing	zu Beginn und während des Schneidens nach und nach zugießen
7,2	Liter	Water	Wasser		
0,4	Kilo	Vegetable stock	Gemüsebrühe	heat, pour over sliced potatoes leave to stand for approx. 30 min.	erhitzen, über geschnittene Kartoffeln gießen ca. 30 Min. ziehen lassen
20	Stück pieces	Cucumbers (6.00 kg)	Salatgurken (6,00 kg)	wash, peel, cut into thin slices Hobart, sickle knife disc 1.5mm	waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden Hobart, Sichelmesserscheibe 1,5mm
1	Kilo	Onion(s)	Zwiebel(n)	finely chop in a cutter	im Cutter fein zerkleinern



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Kartoffelsalat Marinade / potatoe salad marinade

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/information	Ablaufschritt/Information
0,4	Kilo	Mustard	Senf		
1	Liter	Vinegar	Essig		
0,2	Kilo	Parsley frozen	Petersilie TK		
		Salt, pepper, sugar, horseradish, cucumber vinegar	Salz, Pfeffer, Zucker, Meerrettich, Gurkenessig		
		Fondor, Worcester sauce	Fondor, Worcestersauce	Carefully mix in remaining ingredients, season to taste	Restliche Zutaten vorsichtig untermischen, abschmecken
6	Kilo	Tomatoes fresh	Tomaten frisch	wash, remove green cut 8 to 10 wedges with a knife 2 columns as decoration	waschen, Grün entfernen mit dem Messer 8 bis 10 Spalten schneiden 2 Spalten als Deko



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Kräuterdip herb dip

100 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/information	Ablaufschritt/Information
3	Kilo	Sour cream	Sauerrahm		
3	Kilo	Curd cheese	Quark		
2	Kilo	Yoghurt 3.5%	Jogurt 3.5%		
0,16	Liter	Rapeseed oil	Rapsöl		
3	Zehen	Garlic	Knoblauch		
0,1	Bund	Parsley leaves (0.05 kg)	Blattpetersilie (0,05 kg)		
0,6	Bund	Dill (0.15 kg)	Dill (0,15 kg)		
0,6	Bund	Chives	Schnittlauch		
		Salt, pepper	Salz, Pfeffer	mix	mischen



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Tortilla Paisana: Peasant Omelette mit Kräuterdip

Tortilla Paisana: Peasant omelette with herb dip

250 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/information	Ablaufschritt/Information
2	Kilo	Zehen	peas	Erbsen kochen, am besten frische, aber auch tiefgekühlte	cook the peas, better if they are fresh but also worth frozen
3,2	Kilo	Zwiebel	onions	schälen und hacken	peel and chop
12	Kilo	Kartoffeln	potatoes		
2,5	Kilo	Grüne Paprika	green pepper		
2,5	Kilo	Rote Paprika	red pepper	waschen und schneiden	wash and cut
3,3	Kilo	Schinken	spanish ham	in kleine Würfel schneiden	cut into small cubes
				die Zutaten auf kleiner Flamme anbraten	start frying the ingredients over a low heat
				zuerst die Zwiebeln, dann die rote und grüne Paprika hinzufügen	first the onions, add the red and green peppers
6	Kilo	mushrooms	mushrooms	die Kartoffeln und den Schinken dazugeben	add the potatoes, ham
				die Champignons und die Erbsen dazugeben	add the mushrooms, and the peas
				ca. 30 Minuten kochen lassen	let it cook approximately 30 minutes
15		eggs	eggs	Die Eier mit Salz verquirlen	beat the eggs with salt
		salt	salt	Sobald das Gemüse und die Kartoffeln weich sind, zu den Eiern geben,	Once the vegetables and the potatoes are tender, add to the eggs,
				gut vermischen und das Omelett von beiden Seiten anbraten.	mix well and curdle the omelette on both sides.
				Warm oder kalt servieren.	Serve hot or cold.



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Nachspeise / dessert

Vanilleflammeri mit Beerenobstsoße

Vanilla flummery with berry fruit sauce

160 Portionen

Menge	Einheit	Material	Material	Sequence step/information	Ablaufschritt/Information
12,8	Liter	Milk (drinking milk loose 10l)	Milch (Trinkmilch lose 10l)	heat in the kettle	im Kessel erhitzen
1,6	Liter	Milk (drinking milk loose 10l)	Milch (Trinkmilch lose 10l)		
0,96	Kilo	Vanilla flake powder	Vanilleflammeripulver		
0,8	Kilo	Sugar (25 kg)	Zucker (25 kg)	stir in, bring to the boil portion	anrühren, einrühren, aufkochen portionieren
		Sauce:	Soße:		
4	Kilo	Berry fruit frozen	Beerenobst TK		
2,4	Liter	Apple juice	Apfelsaft		
0,48	Kilo	Sugar (25 kg)	Zucker (25 kg)	bring to the boil	aufkochen
0,03	Kilo	Gingerbread spice	Lebkuchengewürz	stir in, purée very finely	unterrühren, sehr fein pürieren



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union



Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.