PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Team Spital Linth

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

SpitalLinth

SWISS SVG Trophy

Corina Steinmann Stefan Baumgartner Katja Bachofen

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Menü

Kürbis, Gelberbsen, Sanddorn

Poulet, Brandteig, Sellerie, Randen, Aprikose

Apfel & Birne, Kräuter, Sauermilch

SpitalLinth

SWISS SVG Trophy

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Suppe

Kürbis, Gelberbsen, Sanddorn

SpitalLinth

SWISS SVG Trophy

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Suppe mit Hülsenfrüchte und Gemüse

Kürbis, Gelberbsen, Sanddorn

Kräftiger Kürbis-Dashi:

Zutaten		**Zubereitung**
Gemüse-Dashi	8000 g	Die Kürbisabschnitte des Kürbisbodens, Band und Garnitur im Cutter zerkleinern. Eiweiss und Wasser hinzufügen und die Suppe damit klären. Dann für eine Stunde leicht köcheln lassen, vorsichtig passieren und mit Salz abschmecken.
Butternusskürbisabschnitte	1x	
Eiweiss	1200 g	
Wasser	1200 g	
Salz	1x	
Allergene		**Eier, Sellerie**

Kürbiscreme:

Zutaten		**Zubereitung**
Butternusskürbis	650 g	Rahm mit Rosmarin aufkochen und ziehen lassen. Kürbis in Würfel schneiden und bei 165°C im Ofen garen, bis die Stücke trocken sind. Die Kürbiswürfel in den Topf mit dem Rahm geben, Rosmarin entfernen und sieden bis der Rahm fast vollständig eingekocht ist und der Kürbis zerfällt. Anschliessend in den Thermomix füllen und ganz fein mixen. Masse in einen Spritzsack füllen und warm stellen. Pro Person 8 g geben.
Vollrahm	650 g	
Rosmarin	4 Zweige	
Salz und Pfeffer	1x	
Allergene		**Milch (einschliesslich Laktose)**

PDF-XChange Editor Click to BUY NOW! www.tracker-software.com

Sautierter Gelberbsen-Kürbis-Salat

Zutaten		Zubereitung
Gelb-Erbsen, getrocknet	245 g	Gelb-Erbsen knapp weich sieden. Schalotten dünsten, gekochte Erbsen beigeben und leicht sautieren. Butternusskürbis in Brunoise schneiden, beigeben und leicht auskühlen lassen. Salat mit Basis-Vinaigrette, Pickelfond und Essig anmachen und mit Schnittlauch, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Pro Person 10 g geben.
Schalotten	50 g	
Butternusskürbis	60 g	
Basis-Vinaigrette	88 g	
Sanddorn-Pickelfond	88 g	
Weissweinessig	20 g	
Schnittlauch	20 g	
Grobkörniger Senf	24 g	
Salz und Pfeffer	1x	
Allergene		**Senf**

Basis Vinaigrette

Zutaten		Zubereitung
Zwiebeln	20 g	Zwiebeln mit Balsamico einkochen. Mit Xanthan mixen und mit Öl aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Balsamico Bianco	22 g	
Xanthan	0.1 g	
Rapsöl	58 g	
Salz und Pfeffer	1x	
Allergene		

Mit Sanddorn marinierter Kürbis

Zutaten		Zubereitung
Frischer Sanddorn	300 g	Die frischen Sanddornfrüchte zusammen mit dem Zucker, Wasser und dem Salz aufkochen. Dann alles zusammen gut durchmixen und durch ein feines Sieb passieren. Die Sanddornsauce kaltstellen. Den Butternusskürbis in 60 dünne Bahnen schneiden (Aufschnittmaschine: 0.5, Länge: 14 cm, Breite: 2 cm) Für die Garnitur 60 Kreise ausstechen und bis zur Mitte einschneiden, damit sie später geformt werden können. (Aufschnittmaschine: 0,5, Ausstecher: ∅ 3 cm). Den gerüsteten Kürbis in einen Vakumierbeutel legen, die Sanddornsauce zugeben, vakuumieren und mind. 45 Min. ziehen lassen.
Zucker	70 g	
Wasser	235 g	
Balsamico Essig	60 g	
Salz	1 g	
Butternusskürbis	2700 g	
Allergene		

Geschmorter Kürbisboden

Zutaten		Zubereitung
Butternusskürbis (Ist beim marinierten Kürbis einberechnet)	1x	Kürbis aufschneiden und 60 Böden ausstechen (Aufschnittmaschine: 5, runder Ausstecher: ∅ 5cm) Böden in Alufolie legen, Butter, Salz und Pfeffer dazugeben, zuklappen und bei 165°C ca. 10 – 15 Min. im Ofen garen.
Butter	20 g	
Salz und Pfeffer	1x	
Allergene		**Milch (einschliesslich Laktose)**

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Garnitur

Zutaten		**Zubereitung**
Mini Radieschen	10 Stück	Radieschen in feine Scheiben hobeln und in Eiswasser geben. Nüsslisalat und Erbsensprossen zupfen und beiseitestellen. Kürbiskernöl in eine Pipette füllen.
Mini Nüsslisalat	30 g	
Erbsensprossen	30 g	
Kürbiskernöl	65 g	
Allergene		

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

PDF-XChange Editor Click to BUY NOW! www.tracker-software.com

Menükalkulation Suppe

Kürbis-Dashi

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Gemüsefond	8	8	l	CHF 1.70	CHF 13.60
Eiweiss	1.2	1.2	l	CHF 9.60	CHF 11.52
				Total	**CHF 25.12**

Kürbiscreme

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Butternusskürbis	0.65	0.65	kg	CHF 3.43	CHF 2.23
Vollrahm	0.65	0.65	l	CHF 6.00	CHF 3.90
Rosmarin	0.02	0.02	kg	CHF 27.50	CHF 0.55
				Total	**CHF 6.68**

Sautierter Gelberbsen-Kürbis-Salat

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Gelb-Erbsen, getrocknet	0.245	0.245	kg	CHF 3.65	CHF 0.89
Schalotten	0.05	0.05	kg	CHF 2.84	CHF 0.14
Butternusskürbis	0.06	0.06	kg	CHF 3.43	CHF 0.21
Weissweinessig	0.02	0.02	l	CHF 49.50	CHF 0.99
Schnittlauch	0.02	0.02	kg	CHF 55.00	CHF 1.10
Grobkörniger Senf	0.02	0.02	kg	CHF 20.20	CHF 0.40
				Total	**CHF 3.74**

Basis Vinaigrette

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Zwiebeln	0.02	0.02	kg	CHF 1.50	CHF 0.03
Weissweinessig	0.022	0.022	l	CHF 49.50	CHF 1.09
Xanthan	0.0001	0.0001	kg	CHF 62.50	CHF 0.01
Rapsöl	0.058	0.058	l	CHF 4.45	CHF 0.26
				Total	**CHF 1.38**

Mit Sanddorn marinierter Kürbis

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Frischer Sanddorn	0.3	0.3	**kg**	CHF 30.00	CHF 9.00
Zucker	0.07	0.07	kg	CHF 0.80	CHF 0.06
Weissweinessig	0.06	0.06	**l**	CHF 49.50	CHF 2.97
Salz	0.001	0.001	kg	CHF 1.60	CHF 0.00
Butternusskürbis	2.7	2.7	kg	CHF 3.43	CHF 9.26
				Total	**CHF 21.29**

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Geschmorter Kürbisboden

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Butter	0.002	0.002	kg	CHF 10.90	CHF 0.02
				Total	**CHF 0.02**

Garnitur

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Mini Radieschen	1	1	Stk.	CHF 7.45	CHF 7.45
Mini Nüsslisalat	1	1	Stk.	CHF 5.25	CHF 5.25
Erbsensprossen	1	1	Stk.	CHF 5.25	CHF 5.25
Kürbiskernöl	0.065	0.065	l	CHF 31.28	CHF 2.03
				Total	**CHF 19.98**
			Vorspeise	**Total**	**CHF 78.21**

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Hauptgang

Poulet, Brandteig, Sellerie, Randen & Aprikose

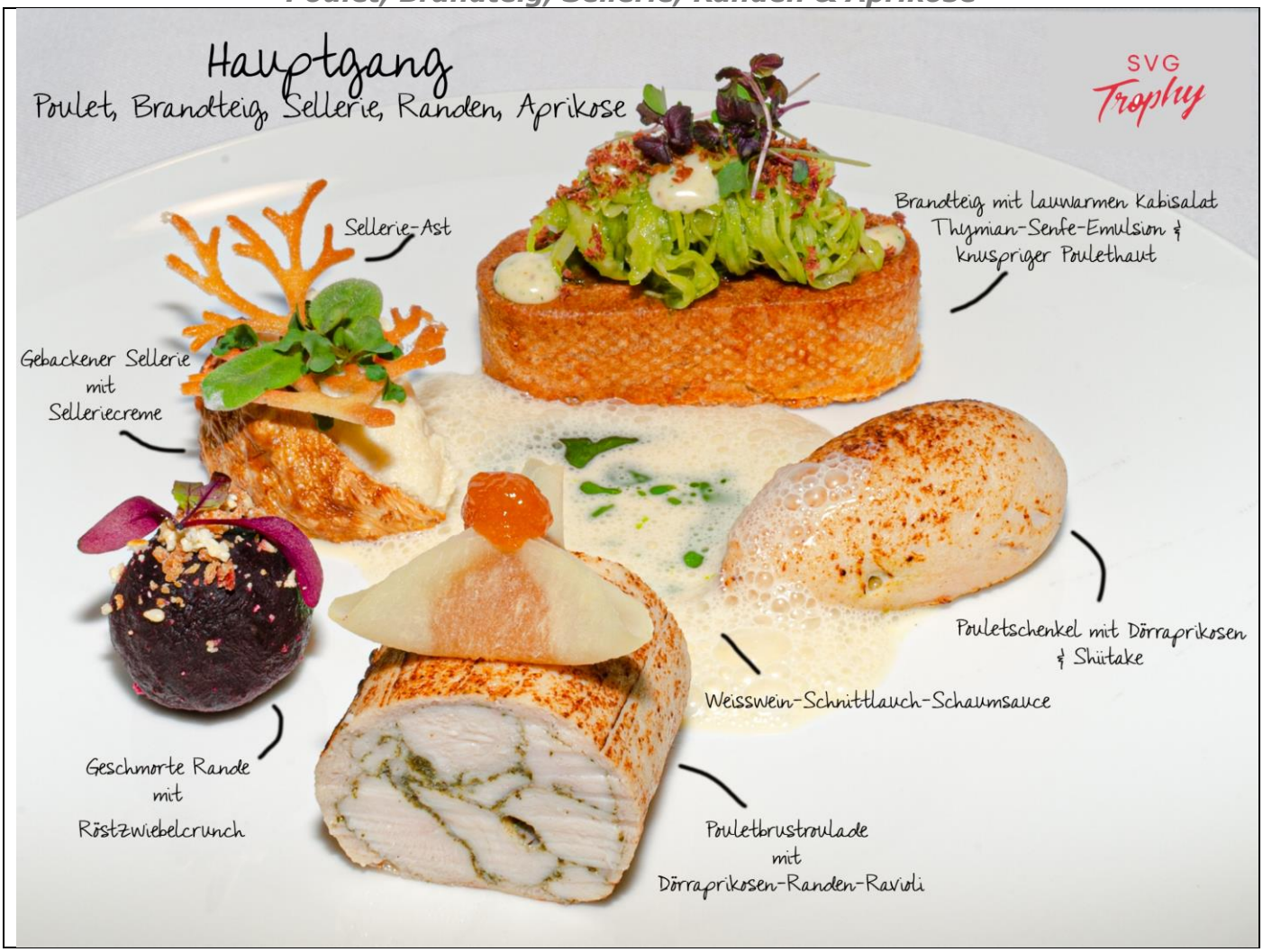
SpitalLinth

SWISS SVG Trophy

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Hauptgang aus Mastgeflügel mit einer Stärkebeilage und saisonalem Gemüse

Poulet, Brandteig, Sellerie, Randen & Aprikose



Pouletbrustroulade

Zutaten	g	**Zubereitung**
Pouletbrust	3000g	Pouletbrust häuten (Haut zur Seite stellen). Brust längs in Streifen schneiden. Mit Thymian mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Farce (vom Pouletschenkelkloss) dünn auf Klarsichtfolie aufstreichen. Pouletbruststreifen darauf verteilen und satt einrollen. Bei 62° C Dampf für 50 Minuten pochieren. In Bratbutter rundum anbraten. Im Hold-o-mat warmstellen.
Thymianpulver	46g	
Salz & Pfeffer	1x	
Bratbutter	100g	
Allergene		**Milch (einschliesslich Laktose)**

PDF-XChange Editor Click to BUY NOW! www.tracker-software.com

Pouletschenkel mit Dörraprikosen & Shitake

Zutaten	g	Zubereitung
Pouletschenkelfleisch	1440g	Pouletschenkelfleisch zerkleinern, mit Vollrahm und Salz vermengen und in Pacojet bechern schockfrosten. Pacosieren mit dem Sherry Parfümieren und mit Pfeffer abschmecken (500g zur Seite Stellen für die Pouletbrustroulade). Die Restliche Farce in einen Spritzbeutel füllen. Dörraprikosen und Shitake in feine Würfelchen schneiden. Im Rapsöl kurz sautieren und mit Apricotine ablöschen. Mit dem Aprikosenpüree und den Schnittlauchresten vermengen und in einen Spritzsack füllen. In die vorbereitete Silikonform (Kugel) abfüllen und schockfrosten. Silikonform (Kloss) mit der Geflügelfarce bis zur Hälfte füllen. Mit einem Löffel glattstreichen. Die Füllung (Dörraprikosen-Shitake) in der Mitte eindrücken. Mit Farce bedecken und glattstreichen. Im Steamer bei 65° C Dampf für 15 Minuten pochieren. Zum Schluss mit dem Bunsenbrenner abflämmen. Im Hold-o-mat warmstellen.
Vollrahm	960g	
Sherry	96g	
Salz	24g	
Dörraprikosen	131g	
Shitake	131g	
Dörraprikosenpüree	95g	
Schnittlauchreste (von Öl)	25g	
Rapsöl	15g	
Apricotine	15g	
Salz & Pfeffer	1x	
Allergene		**Milch (einschliesslich Laktose)**

Weisswein-Schnittlauch-Schaumsauce

Zutaten	g	Zubereitung
Rapsöl	10g	Den am Vortag hergestellten Geflügelfond auf die Hälfte einreduzieren. Schalotten, Stangensellerie, Lauch und Shitake im Rapsöl andünsten. Mit Vin Jaune ablöschen und einreduzieren. Mit dem Geflügelfond auffüllen und aufkochen. Gewürze beigeben, leicht köcheln lassen. Weisswein und Nolly Prat beifügen. Mit Crème fraîche und Vollrahm verfeinern. Mit Butterflocken aufmontieren. Abschmecken. Kurz vor dem Service aufschäumen. Die Marinade vom Kabissalat auf dem Teller in die Sauce tröpfeln.
Schalotten	100g	
Stangensellerie	50g	
Lauch	50g	
Shitake	50g	
Geflügelfond	500g	
Vin Jaune	500g	
Pfeffer, weiss	1g	
Nelke	0.2g	
Wacholder	1g	
Lorbeer	0.5g	
Piment	1g	
Weisswein	50g	
Nolly Prat	50g	
Crème fraîche	50g	
Rahm	150g	
Butterflocken	100g	
Salz & Pfeffer	1x	
Allergene		**Sellerie, Milch (einschliesslich Laktose)**

PDF-XChange Editor Click to BUY NOW! www.tracker-software.com

Gebackener Sellerie

Zutaten	g	Zubereitung
Knollensellerie geschält klein	2500g (5Stk)	Den geschälten Sellerie ganz auf ein Backblech geben. Bei 150° C backen bis einen Kerntemperatur von 97° C erreicht ist. Aus dem Ofen nehmen und kurz in der Fritteuse goldgelb frittieren. In Schnitze schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Selleriecrème darauf dressieren.
Salz & Pfeffer	1x	
Allergene		**Sellerie**

Selleriecrème

Zutaten	g	Zubereitung
Sellerie geschält	1220g	Den Sellerie zerkleinern und dämpfen bis er weich ist. Zusammen mit den restlichen Zutaten im Thermomix pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken (51g zur Seite stellen für den Sellerieast). Den Rest in einen Spritzsack geben und auf die Sellerieschnitze dressieren.
Butter, flüssig	41g	
Crème fraîche	81g	
Sherry Essig	12g	
Salz & Pfeffer	1x	
Allergene		**Sellerie, Milch (einschliesslich Laktose)**

Sellerie-Ast

Zutaten	g	Zubereitung
Selleriepüree	51g	Alle Zutaten miteinander verrühren. Auf die Silikonform streichen und bei 160° C für ca. 9 Minuten backen. Vorsichtig aus der Form lösen. Auf die Selleriecrème setzen.
Vollei	26g	
Tempuramehl	14g	
Zucker	2g	
Butter, flüssig	7g	
Salz & Pfeffer	1x	
Allergene		**Sellerie, Eier, Glutenhaltige Getreide**

Randen-Ravioli mit Dörraprikose

Zutaten	g	Zubereitung
Weisser Balsamico	333g	Essig, Zucker, Wasser und Zitronensaft aufkochen. In der Zwischenzeit den Randen mit der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und anschliessend rund ausstechen. Mit dem Pickel-Sud übergiessen und ziehen lassen. Die Aprikosen zusammen mit dem Apfelsaft aufkochen und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Aprikosen und Apfelsaft in den Thermomix geben und fein pürieren. In einen Spritzsack abfüllen (95g zur Seite Stellen für die Pouletschenkelklossfüllung) und die Randenravioli damit füllen.
Zucker	666g	
Wasser	1000g	
Zitronensaft	100g	
Gelbe Randen	300g	
Dörraprikosen weich	300g	
Apfelsaft	600g	
Allergene		

PDF-XChange Editor Click to BUY NOW! www.tracker-software.com

Geschmorte Mini Randen

Zutaten	g	Zubereitung
Mini Randen	1775g 60 Stk.	Die Randen schälen und in Rapsöl anbraten, Kräuter und Gewürze beigeben. Mit Butter und dem restlichen Öl im Ofen zugedeckt bei 150 °C für ca. anderthalb Stunden weich schmoren. Das Salz im Wasser auflösen und die ganzen Randen 30 Minuten in die Salzlake legen. Die Randen rausnehmen und in der Pfanne im Öl vom Schmoren anbraten. Mit Randensaft, Portwein und Himbeeressig ablöschen und glasieren. Zum Schluss mit Zwiebel-Panko-Crunch bestreuen.
Rapsöl	45g	
Rosmarin	20g	
Thymian	20g	
Sternanis	9g	
Wacholderbeeren	2g	
Piment	1g	
Salz, Pfeffer	1x	
Butter	100g	
Rapsöl	45g	
Wasser	2000g	
Salz	100g	
Randensaft	50g	
Portwein	50g	
Himbeeressig	20g	
Allergene		**Milch (einschliesslich Laktose)**

Zwiebel-Panko-Crumble

Zutaten	g	Zubereitung
Zwiebeln	38g	Zwiebeln in feine Scheiben schneiden, mit dem Mehl mischen und in Öl goldbraun frittieren. Panko mit den restlichen Zutaten in einer Pfanne mit Rapsöl rösten und mit den frittierten Zwiebeln mischen. Abschmecken.<
Buchweizenmehl	8g	
Panko	19g	
Sesam	8g	
Rapsöl	10g	
Salz und Pfeffer		
Allergene		**Glutenhaltige Getreide, Sesam**

Brandteig

Zutaten	g	Zubereitung
Milch	201	Milch, Wasser und Butter aufkochen. Mehl, Zucker und Salz im Sturz beigeben. Zu einem festen Teig rühren. In eine Rührmaschine geben und mit dem Ei zu einem homogenen Teig vermischen. Den Reibkäse darunterziehen. In gut ausgefettete Form abfüllen und bei 175°C ca. 35 min backen.
Wasser	201g	
Butter	160g	
Weissmehl	273g	
Zucker	8g	
Salz	8g	
Vollei	401g	
Reibkäse	48g	
Allergene		**Milch (einschliesslich Laktose), Glutenhaltige Getreide, Eier**

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Schnittlauchöl

Zutaten	g	Zubereitung
Rapsöl	250g	Das Öl im Thermomix auf 50° C erhitzen. Den Schnittlauch beigeben und pürieren. Durch ein Sieb passieren (Schnittlauchreste für Pouletschenkelklossfüllung zur Seite stellen), kühlstellen.
Olivenöl	250g	
Schnittlauch	90g (1 Bund)	
Allergene		

Kabissalat

Zutaten	g	Zubereitung
Spitzkabis ohne Strunk	950g	Den Spitzkabis fein hobeln. Mit dem Rapsöl kurz sautieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Essig und Schnittlauchöl beifügen und gut vermengen. Den Kabis darin ziehen lassen. Vor dem Anrichten gut abtropfen und die Marinade am Service weiterverwenden.
Rapsöl	40g	
Zucker	16g	
Salz & Pfeffer	1x	
Sherry Essig	65g	
Schnittlauchöl	500g	
Allergene		

Knusprige Poulethaut

Zutaten	g	Zubereitung
Poulethaut	150g	Die zur Seite gestellte Poulethaut gut trockentupfen. In der heissen Fritteuse goldgelb backen. Abfetten und danach im Thermomix kleinmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Blechgeben und im Hold-o-mat warmstellen.
Salz und Pfeffer	1x	
Allergene		

Thymian Emulsion

Zutaten	g	Zubereitung
Thymianöl	77g	Mayonnaise herstellen.
Vollei	9g	
Dijon Senf	1g	
Sherry Essig	3g	
Salz und Pfeffer	1x	
Allergene		Eier, Senf

Micro leaves

Zutaten	g	Zubereitung
Randen	60g	
Senf	60g	
Grün	60g	
Allergene		

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Helles Geflügelfond

Zutaten	g	Zubereitung
Rapsöl	10g	Geflügelkarkassen im Öl andünsten. Weisses Mirepoix beigeben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Mit kaltem Wasser auffüllen. Aufkochen und danach anderthalb Stunden leicht köcheln lassen. Öfters abschäumen und abfetten. Während der letzten Stunde Kräuter und Gewürze beifügen. Durch ein Passiertuch passieren. Kühlstellen.
Geflügelkarkassen	1200g	
Zwiebel	100g	
Stangensellerie	50g	
Lauch	50g	
Knoblauch	5g	
Weisswein	100g	
Wasser	1400g	
Lorbeer	1g	
Pfeffer, weiss	1g	
Nelke	0.2g	
Salbei	2g	
Thymian	2g	
Rosmarin	2g	

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Menükalkulation Hauptgang

Pouletbrustroulade

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Pouletbrust	3	3	kg	CHF 17.90	CHF 53.70
Thymian gemahlen	0.046	0.046	kg	CHF 20.00	CHF 0.92
Bratbutter	0.1	0.1	kg	CHF 18.20	CHF 1.82
				Total	**CHF 56.44**

Pouletschenkel mit Dörraprikosen & Shitake

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Pouletschenkelfleisch	1.44	1.44	kg	CHF 12.70	CHF 18.29
Vollrahm	0.96	0.96	l	CHF 6.00	CHF 5.76
Sherry	0.096	0.096	l	CHF 8.80	CHF 0.84
Salz	0.024	0.024	kg	CHF 1.60	CHF 0.04
Dörraprikosen	0.131	0.131	kg	CHF 14.95	CHF 1.96
Shitake	0.131	0.131	kg	CHF 16.00	CHF 2.10
Rapsöl	0.015	0.015	kg	CHF 4.45	CHF 0.07
Apricotine	0.015	0.015	kg	CHF 31.90	CHF 0.48
				Total	**CHF 29.53**

Weisswein-Schnittlauch-Schaumsauce

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Rapsöl	0.01	0.01	l	CHF 4.45	CHF 0.04
Schalotten	0.1	0.1	kg	CHF 2.84	CHF 0.28
Stangensellerie	0.05	0.05	kg	CHF 4.95	CHF 0.25
Lauch	0.05	0.05	kg	CHF 5.30	CHF 0.27
Shitake	0.05	0.05	kg	CHF 16.00	CHF 0.80
Geflügelfond	0.5	0.5	l	CHF 0.52	CHF 0.26
Vin Jaune	0.5	0.5	l	CHF 55.00	CHF 27.50
Weisswein	0.05	0.05	l	CHF 1.80	CHF 0.09
Nolly Prat	0.05	0.05	l	CHF 16.00	CHF 0.80
Crème fraîche	0.05	0.05	kg	CHF 11.98	CHF 0.60
Vollrahm	0.15	0.15	l	CHF 6.00	CHF 0.90
Butterflocken	0.1	0.1	kg	CHF 10.90	CHF 1.09
				Total	**CHF 32.88**

Gebackener Sellerie

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Knollensellerie geschält	2.5	2.5	kg	CHF 2.49	6.225
				Total	**CHF 6.23**

PDF-XChange Editor Click to BUY NOW! www.tracker-software.com

Selleriecrème

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Sellerie geschält	1.22	1.22	kg	CHF 2.49	CHF 3.04
Butter, flüssig	0.041	0.041	kg	CHF 10.90	CHF 0.45
Crème fraîche	0.081	0.081	kg	CHF 11.98	CHF 0.97
Sherry Essig	0.012	0.012	l	CHF 10.53	CHF 0.13
				Total	**CHF 4.58**

Sellerie-Ast

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Selleriepüree	0.051	0.051	kg	CHF 1.73	CHF 0.09
Vollei	0.026	0.026	l	CHF 6.50	CHF 0.17
Tempuramehl	0.014	0.014	kg	CHF 7.20	CHF 0.10
Zucker	0.002	0.002	kg	CHF 0.80	CHF 0.00
Butter, flüssig	0.007	0.007	kg	CHF 10.90	CHF 0.08
				Total	**CHF 0.44**

Randen-Ravioli mit Dörraprikose

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Balsamico weisse	0.333	0.333	l	CHF 5.27	CHF 1.75
Zucker	0.666	0.666	kg	CHF 0.80	CHF 0.53
Zitronensaft	0.1	0.1	l	CHF 3.90	CHF 0.39
Gelbe Randen	0.3	0.3	kg	CHF 5.90	CHF 1.77
Dörraprikosen weich	0.3	0.3	kg	CHF 14.95	CHF 4.49
Apfelsaft	0.6	0.6	l	CHF 2.92	CHF 1.75
				Total	**CHF 10.68**

Geschmorte Mini Randen

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Mini Randen	1.775	1.775	kg	CHF 22.37	CHF 39.71
Rapsöl	0.045	0.045	l	CHF 4.45	CHF 0.20
Rosmarin	0.02	0.02	kg	CHF 27.50	CHF 0.55
Thymian	0.02	0.02	kg	CHF 27.50	CHF 0.55
Sternanis	0.009	0.009	kg	CHF 68.80	CHF 0.62
Butter	0.1	0.1	kg	CHF 10.90	CHF 1.09
Rapsöl	0.045	0.045	l	CHF 4.45	CHF 0.20
Salz	0.1	0.1	kg	CHF 1.60	CHF 0.16
Randensaft	0.05	0.05	l	CHF 5.50	CHF 0.28
Portwein	0.05	0.05	l	CHF 12.69	CHF 0.63
Himbeeressig	0.02	0.02	l	CHF 25.90	CHF 0.52
				Total	**CHF 44.50**

PDF-XChange Editor Click to BUY NOW! www.tracker-software.com

Zwiebel-Panko-Crumble

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Zwiebeln	0.038	0.038	kg	CHF 1.50	CHF 0.06
Buchweizenmehl	0.008	0.008	kg	CHF 5.55	CHF 0.04
Panko	0.019	0.019	kg	CHF 7.29	CHF 0.14
Sesam	0.008	0.008	kg	CHF 9.33	CHF 0.07
Rapsöl	0.01	0.01	l	CHF 4.45	CHF 0.04
				Total	**CHF 0.36**

Brandteig

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Milch	0.201	0.201	l	CHF 1.50	CHF 0.30
Butter	0.16	0.16	kg	CHF 10.90	CHF 1.74
Weissmehl	0.273	0.273	kg	CHF 1.67	CHF 0.46
Zucker	0.008	0.008	kg	CHF 0.80	CHF 0.01
Salz	0.008	0.008	kg	CHF 1.60	CHF 0.01
Vollei	0.401	0.401	l	CHF 6.50	CHF 2.61
Reibkäse	0.048	0.048	kg	CHF 8.21	CHF 0.39
				Total	**CHF 5.52**

Schnittlauchöl

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Rapsöl	0.25	0.25	l	CHF 4.45	CHF 1.11
Olivenöl	0.25	0.25	l	CHF 12.60	CHF 3.15
Schnittlauch	0.09	0.09	kg	CHF 55.00	CHF 4.95
				Total	**CHF 9.21**

Kabissalat

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Spitzkabis ohne Strunk	0.95	0.95	kg	CHF 4.90	CHF 4.66
Rapsöl	0.004	0.004	l	CHF 4.45	CHF 0.02
Zucker	0.016	0.016	kg	CHF 0.80	CHF 0.01
Sherry Essig	0.065	0.065	l	CHF 10.53	CHF 0.68
				Total	**CHF 5.37**

Knusprige Poulethaut

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Poulethaut	0.15	0.15	kg	CHF 2.65	CHF 0.40
				Total	**CHF 0.40**

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Thymian Emulsion

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Thymianöl	0.077	0.077	l	CHF 27.72	CHF 2.13
Vollei	0.009	0.009	l	CHF 6.50	CHF 0.06
Dijon Senf	0.001	0.001	kg	CHF 3.36	CHF 0.00
Sherry Essig	0.003	0.003	l	CHF 10.53	CHF 0.03
				Total	**CHF 2.23**

Micro leaves

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Randen	0.006	0.006	kg	CHF 148.75	CHF 0.89
Senf	0.006	0.006	kg	CHF 148.75	CHF 0.89
Grün	0.006	0.006	kg	CHF 148.75	CHF 0.89
				Total	**CHF 2.68**
			Hauptgang	**Total**	**CHF 211.05**

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Süssspeise

Apfel & Birne, Kräuter, Sauermilch

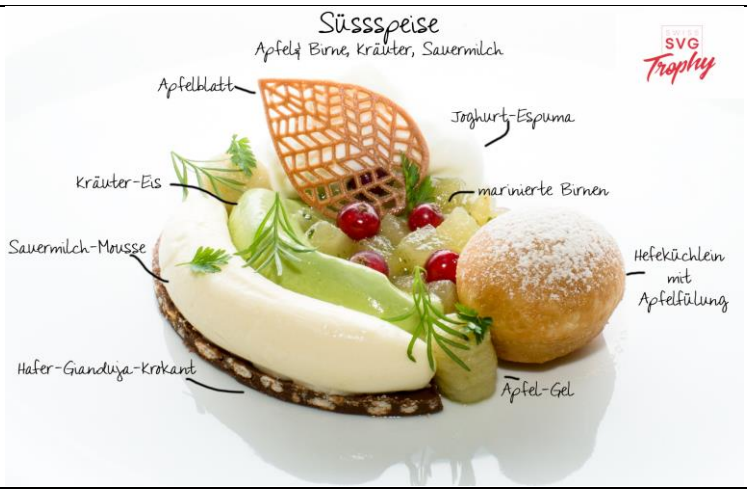
SpitalLinth

SWISS SVG Trophy

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Süssspeise bestehend aus zwei Hauptkomponenten mit einheimischen Früchten

Apfel & Birne, Kräuter, Sauermilch



Sauermilchmousse

Zutaten	g / Stk.	Zubereitung
Zucker	108g	Gelatine einweichen Zucker, Butter, Vollei und Limettensaft auf 80 Grad erwärmen und Gelatine darin auflösen. Puderzucker, Limettensaft und Sauermilch beigeben, mischen. Zum Schluss den geschlagenen Rahm darunterziehen und in die Silikonformen abfüllen, Schockfrosten.
Kochbutter	48g	
Vollei, pasteurisiert	74g	
Limettensaft	30g	
Gelatine	12g	
Puderzucker	96g	
Limettensaft	154g	
Sauermilch	218g	
Rahm, steif geschlagen	600g	
Allergene		**Milch (einschliesslich Laktose), Eier,**

Kräutereis

Zutaten	g / Stk.	Zubereitung
Milchpulver	23g	Gelatine einweichen. Alle Zutaten miteinander im Thermomix glatt mixen. Gelatine angleichen und alles mischen. In der Eismaschine gefrieren und in Silikonform abfüllen.
Rahm 40%	127g	
Puderzucker	167g	
Glukosepulver	40g	
Sauer-Milch	400g	
Apfelsaft	240g	
Zitronensaft	160g	
Johannisbrotkernmehl	6g	
Kerbel	23g	
Pfefferminz	16g	
Sauerampfer	53g	
Tagetes-Kraut	17g	
Gelatineblätter	1 Stk.	
Allergene		**Milch (einschliesslich Laktose)**

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Joghurt-Espuma

Zutaten	g / Stk.	Zubereitung
Joghurt	245g	Alle Zutaten mischen und in Syphon abfüllen. 2 Patronen pro Syphon beigeben.
Sauer-Milch	154g	
Zitronensaft	18g	
Rahm 40%	77g	
Puderzucker	46g	
Pro Espuma	28g	
Allergene		**Milch (einschliesslich Laktose)**

Birnen-Relish

Zutaten	g / Stk.	Zubereitung
Birnenpüree	516g	Wasser, Zucker, Birnenpüree, Zitronensaft, Ingwersaft und Spinat mixen. Birnen in Würfel schneiden. Birnen mit Flüssigkeit vakuumieren. Minze in feine Streifen schneiden und untermischen.
Wasser	172g	
Puderzucker	172g	
Zitronensaft	69g	
Spinat	34g	
Ingwersaft	138g	
Birnen	1500g	
Minze	5g	
Allergene		

Hefeküchlein

Zutaten	g / Stk.	Zubereitung
Weissmehl (1)	375g	**Vorteig** Milch leicht erwärmen (max. 30°C) Mehl (1), Milch und Hefe zu einem Teig mischen und 30 Minuten ruhen lassen. **Grundteig** Alle restlichen Zutaten mit dem Vorteig ca.10-15 Minuten kneten und 45-90 Minuten gehen lassen Danach den Teig mit der Maschine auswallen(10mm) Das Küchlein ausstechen(4.5cm Ring), flachdrücken und 45-60 Minuten abgedeckt gehen lassen Vor dem frittieren unabgedeckt kurz stehen lassen 175°C goldbraun frittieren, mit dem Apfelgel füllen und mit dem Goldpuderzucker bestäuben
Hefe, frisch	38g	
Vollmilch	300g	
Weissmehl(2)	375g	
Kristallzucker	75g	
Butter, weich	75g	
Salz	15g	
Vollei, frisch	2Stk.	
Eigelb, frisch	72g	
Allergene		**Milch (einschliesslich Laktose), Glutenhaltige Getreide, Eier**

PDF-XChange Editor Click to BUY NOW! www.tracker-software.com

Apfelgel

Zutaten	g	Zubereitung
Apfelsaft	1000g	Alles zusammenmischen und 2min unter ständigem Rühren kochen lassen. Die Masse auskühlen lassen. Die erkaltete Masse mixen und in eine Spritzflasche abfüllen. Küchlein füllen, Garnitur Teller 2 Tupfen
Zucker	100g	
Zitronensaft	60g	
Agar-Agar	10g	
Allergene		

Hafer Gianduja Krokant

Zutaten	g	Zubereitung
Giandujamasse	1000g	Gianduja über dem Wasserbad schmelzen Hafer und Krokantin wenig zerbröseln Hafer und krokantin unter die geschmolzene Gianduja rühren, auf ein Backpapier geben, mit Backpapier bedecken, ausrollen (2mm), auskühlen lassen, ausstechen (Silikonform als Maß nehmen)
Hafer gepufft	89g	
Krokantine	89g	
Fleur de sel	1Prise	
Allergene		**Milch (einschliesslich Laktose)**

Apfelblatt

Zutaten	g	Zubereitung
Apfelboiron	150g	Alles mixen. In Silikonform abfüllen und bei 160°C 8-12 Minuten backen
Puderzucker	60g	
Eiweiss	90g	
Glucose	30g	
Butter flüssig	90g	
Weissmehl	90g	
Allergene		**Milch (einschliesslich Laktose), Glutenhaltige Getreide**

Kräuter und Fruchtgarnitur

Zutaten	g	Zubereitung
Kerbel	25g	
PAZTIZZ TOPS	25g	
Johannisbeeren	240Stk.	

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Menükalkulation Süssspeise

Sauermilchmousse

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis		Warenkosten	
Zucker	0.108	0.108	kg	CHF	0.80	CHF	0.09
Kochbutter	0.048	0.048	kg	CHF	10.90	CHF	0.52
Vollei, pasteurisiert	0.074	0.074	l	CHF	6.50	CHF	0.48
Limettensaft	0.03	0.03	l	CHF	4.84	CHF	0.15
Gelatine	0.012	0.012	kg	CHF	32.58	CHF	0.39
Puderzucker	0.096	0.096	kg	CHF	3.12	CHF	0.30
Limettensaft	0.154	0.154	l	CHF	4.84	CHF	0.75
Sauermilch	0.218	0.218	kg	CHF	6.90	CHF	1.50
Rahm, steif geschlagen	0.6	0.6	kg	CHF	6.00	CHF	3.60
				Total		**CHF**	**7.78**

Kräutereis

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis		Warenkosten	
Milchpulver	0.023	0.023	kg	CHF	13.54	CHF	0.31
Rahm 40%	0.127	0.127	l	CHF	4.20	CHF	0.53
Puderzucker	0.167	0.167	kg	CHF	3.12	CHF	0.52
Glukosepulver	0.04	0.04	kg	CHF	23.00	CHF	0.92
Sauer-Milch	0.4	0.4	l	CHF	6.90	CHF	2.76
Apfelsaft	0.24	0.24	l	CHF	2.92	CHF	0.70
Zitronensaft	0.16	0.16	l	CHF	3.90	CHF	0.62
Johannisbrotkernmehl	0.006	0.006	kg	CHF	86.54	CHF	0.52
Kerbel	0.023	0.023	kg	CHF	37.80	CHF	0.87
Pfefferminz	0.016	0.016	kg	CHF	28.80	CHF	0.46
Sauerampfer	0.053	0.053	kg	CHF	28.80	CHF	1.53
Tagetes-Kraut	0.017	0.017	kg	CHF	28.80	CHF	0.49
Gelatineblätter	0.002	0.002	kg	CHF	32.58	CHF	0.07
				Total		**CHF**	**10.30**

Joghurt-Espuma

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis		Warenkosten	
Joghurt	0.245	0.245	kg	CHF	1.82	CHF	0.45
Sauer-Milch	0.154	0.154	kg	CHF	6.90	CHF	1.06
Zitronensaft	0.018	0.018	l	CHF	3.90	CHF	0.07
Rahm 40%	0.077	0.077	l	CHF	6.00	CHF	0.46
Puderzucker	0.046	0.046	kg	CHF	3.12	CHF	0.14
Pro Espuma	0.028	0.028	kg	CHF	34.19	CHF	0.96
				Total		**CHF**	**3.14**

PDF-XChange Editor Click to BUY NOW! www.tracker-software.com

Birnen-Relish

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Birnenpüree	0.516	0.516	kg	CHF 11.39	CHF 5.88
Puderzucker	0.172	0.172	kg	CHF 3.12	CHF 0.54
Zitronensaft	0.069	0.069	l	CHF 3.90	CHF 0.27
Spinat	0.034	0.034	kg	CHF 9.60	CHF 0.33
Ingwersaft	0.138	0.138	l	CHF 18.25	CHF 2.52
Birnen	1.5	1.5	kg	CHF 3.90	CHF 5.85
Minze	0.005	0.005	kg	CHF 28.80	CHF 0.14
				Total	**CHF 15.52**

Hefeküchlein

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Weissmehl (1)	0.375	0.375	kg	CHF 1.67	CHF 0.63
Hefe, frisch	0.038	0.038	kg	CHF 4.00	CHF 0.15
Vollmilch	0.3	0.3	l	CHF 1.50	CHF 0.45
Weissmehl(2)	0.375	0.375	kg	CHF 1.67	CHF 0.63
Kristallzucker	0.075	0.075	kg	CHF 0.80	CHF 0.06
Butter, weich	0.075	0.075	kg	CHF 10.90	CHF 0.82
Salz	0.015	0.015	kg	CHF 1.60	CHF 0.02
Vollei, frisch	0.1	0.1	l	CHF 6.50	CHF 0.65
Eigelb, frisch	0.072	0.072	l	CHF 11.40	CHF 0.82
				Total	**CHF 4.23**

Apfelgel

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Apfelsaft	1	1	l	CHF 2.92	CHF 2.92
Zucker	0.1	0.1	kg	CHF 0.80	CHF 0.08
Zitronensaft	0.06	0.06	l	CHF 3.90	CHF 0.23
Agar-Agar	0.01	0.01	kg	CHF 174.00	CHF 1.74
				Total	**CHF 4.97**

Hafer Gianduja Krokant

Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Giandujamasse	1	1	kg	CHF 13.15	CHF 13.15
Hafer gepufft	0.089	0.089	kg	CHF 7.75	CHF 0.69
Krokantine	0.089	0.089	kg	CHF 19.15	CHF 1.70
				Total	**CHF 15.54**

PDF-XChange Editor Click to BUY NOW! www.tracker-software.com

Apfelblatt

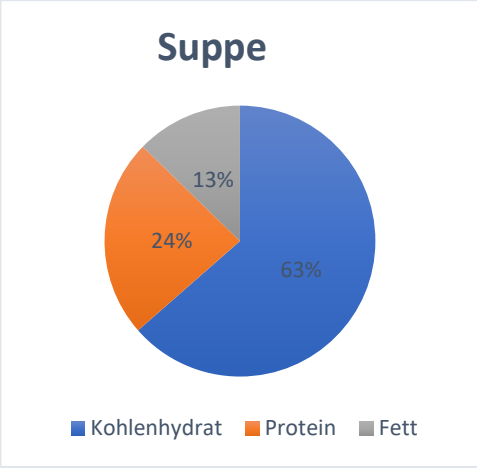
Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Apfelboiron	0.15	0.15	kg	CHF 11.90	CHF 1.79
Puderzucker	0.06	0.06	kg	CHF 3.12	CHF 0.19
Eiweiss	0.09	0.09	l	CHF 9.60	CHF 0.86
Glucose	0.03	0.03	kg	CHF 5.10	CHF 0.15
Butter flüssig	0.09	0.09	kg	CHF 10.90	CHF 0.98
Weissmehl	0.09	0.09	kg	CHF 1.67	CHF 0.15
				Total	**CHF 4.12**

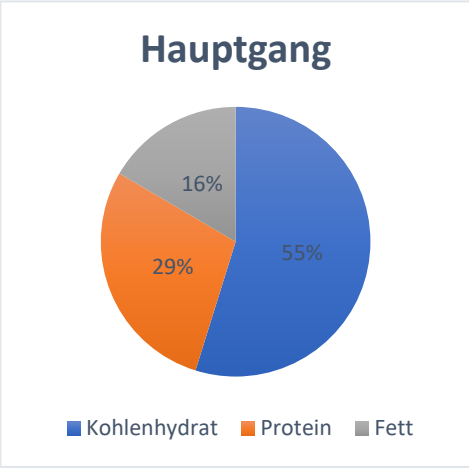
Apfelblatt

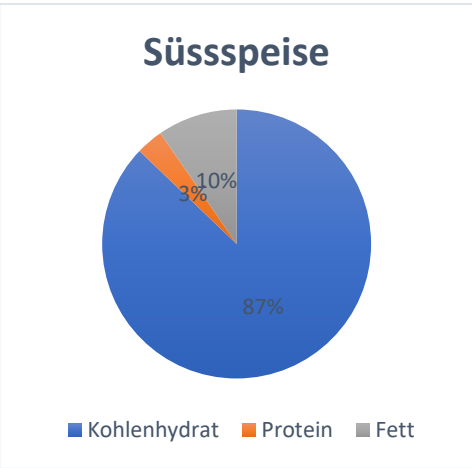
Warenbezeichnung	Quantum Netto	Brutto	Einheit l, kg, Stk.	Einkaufspreis	Warenkosten
Kerbel	0.025	0.025	kg	CHF 37.80	CHF 0.95
PAZTIZZ TOPS	0.025	0.025	kg	CHF 37.80	CHF 0.95
Johannesbeeren	1	1	Stk	CHF 4.06	CHF 4.06
				Total	**CHF 5.95**
			Süssspeise	**Total**	**CHF 71.56**

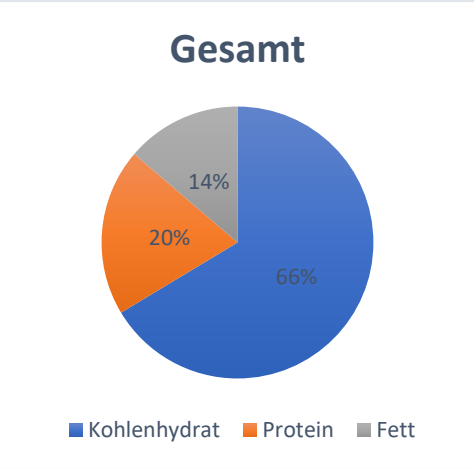
PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

Ernährungsphysiologische Grundsätze / Essbareranteil / Warenaufwand









Essbarer Anteil:		150g	Essbarer Anteil:		190g	Essbarer Anteil:		137g	**Essbarer Anteil:**		**477g**
Warenkosten pro Person	CHF	1.30	Warenkosten pro Person	CHF	3.52	Warenkosten pro Person	CHF	1.19	**Warenkosten pro Person**	**CHF**	**6.01**
Warenkosten für	60		Warenkosten für	60		Warenkosten für	60		**Warenkosten für**		
Personen	CHF	78.21	Personen	CHF	211.05	Personen	CHF	71.56	**60 Personen**	**CHF**	**360.82**

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

PDF-XChange Editor
Click to BUY NOW!
www.tracker-software.com

SpitalLinth

SWISS SVG Trophy