

Arbeitsanweisung für Essenausgabe

I. Tellergericht: „Winzerbraten mit Spätzle“

Zubereitung

FLEISCH:

Winzerbraten (= 1 ganzes St. Schweinehals gegart) ist in 20 Scheiben für 10 Tellerportionen zu schneiden (2 St. Fleisch je Teller). Pro Teller sind ca. 160-180gr. Fleisch zu berücksichtigen. Je nach Größe der Schweinehälse können sich mehr oder weniger Portionen ergeben.

-> *Wegen Schnittgenauigkeit bitte ein Elektro-Fleischmesser verwenden!*

SPÄTZLE:

Je Teller sind ca. 250gr. Spätzle vorzusehen.

(Tipp: Ein Musterteller mit der Menge Spätzle abwiegen und als Maßteller bereitstellen.)

SOSSE:

Auf jeden Teller 1 Schöpfer Soße auf Fleisch geben. Schöpfergröße = 1/8l

SALAT:

Salat wird roten Plastikbehältern geliefert. In diesen wird der Salat mit dem mitgelieferten Dressing angemacht und anschließend portionsweise auf die Salatschalen gegeben.

➔ *Es werden die Salatschalen vom Musikverein verwendet!*

II. Tellergericht: “Spätzle mit Soße”

Zubereitung

SPÄTZLE:

Je Teller sind ca. 250 gr. Spätzle vorzusehen.

(Tipp: Ein Teller mit der Menge abwiegen und als Maßteller bereitstellen)

SOSSE:

Auf jeden Teller 1 Schöpfer Soße geben. Schöpfergröße = 1/8l