

Anlage 1 zur Ratsanfrage 1895/2022 Schulspeisen:

Kalte Teilproduktion

- . Produktion von Salaten, Rohkost etc.
- . Produktion von Desserts, auch vorgefertigt
- . Portionieren von Salaten und Desserts
- . Kalte Snacks wie belegte Brötchen etc.
- . Herstellung von Dressing etc.

Geräteübersicht:

Rührgerät 10 l
Küchenwaage
Gemüseschneidemaschine
Kühlschrank
Gastronormbehälter
Kunststoffschneidebretter
Profimesserset
Kleininventar (Schneebeesen etc.)

Warme Teilproduktion

- . Produktion von kl. warmen Snacks
 - . Produktion von Aufläufen etc.
 - . Suppen, Eintöpfe etc.
 - . Zuarbeiten für das laufende Geschäft
- Sättigungsbeilagen:
- . Nudeln, Reis, Kartoffelspeisen (Salzkartoffeln, Kroketten, etc.)
- Gemüsebeilagen:
- Sämtliches Gemüse; vegetarische Nuggets etc.

Geräteübersicht:

Mobile Induktionsplatte doppelte Platte
4 Platten E - Herd
Konvektomat 6 1/1 mit Haube
Heißluftbackofen
Kochkessel 150 l
Rührgerät 10 l
Tiefkühlschrank
Küchenwaage max 15 kg
Gemüseschneidemaschine
Gewerblicher Tiefkühlschrank
Gastronormbehälter
Kunststoffschneidebretter
Profimesserset
Kleininventar (Schneebeesen etc.)