

## Menüplan Project4000

20 Personen (16 Jugendliche, 4 Erwachsene)

### 4 mal Zmorge

---

Müesli-Mischung, eine Portion 60g-> 5 kg Müesli

Milchpulver -> 10 Liter

Kaffee

### Montag

---

Suppe (4 Liter)

Spaghetti Bolognese (3kg Spaghetti, 2kg Hackfleisch, 3 Zwiebeln, Pelatti, Knobli, Rüepli, Lauch, Tomatenpurée, Reibkäse 1kg)

Kuchen (Eltern)

### Dienstag

---

Suppe

Polenta mit Speckwürfeli (3kg Bramata, Reibkäse 1kg, Speckwürfeli, Milch, Bouillon)

Chabis-Salat

Frucht

### Mittwoch

---

Suppe

Gemüse-Risotto (3kg Risotto, Lauch, Rüepli)

Kuchen

### Donnerstag

---

Suppe

Wienerli/Würstli mit Stocki und brauner Sauce

Guetzli-Dessert

### Einkaufsliste

- Suppe 16 Liter
- Müesli 5kg
- Milchpulver 14 Liter
- 2 kg Spaghetti
- 2 kg Hackfleisch
- Zwiebeln 2
- Knoblauch 1 Knolle
- 2 grosse Büchsen Pelati
- Rüepli 2kg
- Lauch (2 Stück)
- Tomatenpurée (2 grosse Tuben)
- Reibkäse (1.5 kg)

- Bramata 2 kg
- Speckwürfeli 500 gr
- Chabis (1 grosser Kopf)
- Bouillon
- Früchte (Äpfel)
- Risotto (2 kg)
- Stocki (3 kg)
- 40 Würstli
- Bratensauce
- Guetzli
- Salz
- Pfeffer
- Zucker (2 kg)
- Tee
- Kaffee
- Salatsauce (0.5 Liter)
- 6 Kuchen (Eltern)