

# Rezeptur

985589

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Suppen



## 1F Stärkende Gemüsebouillon Koscher KO2021 (mit Foto)

( 100 Portion/en je 230 = 23000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 1f Gemüsebouillon nature kosher	Z000001											
9													
0	A -----	Z000001											
220	A Wasser	N110000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.4	0.0		
10	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke	ZL60454	20.3	86.2	1.2	0.0	3.8						
	9kg												
Summe (gerundet)			20.3	86.2	1.2	0.0	3.8	0.0	4.4	0.0	0	0	

9 = Sellerie

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

**HACCP:**

**Bemerkungen:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher  
Koscher Suppen



**1A Gemüsesuppe Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 300 = 30000 GR)

Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	g Fett	g KH	g	BE	Na mg	Vi.A (RE) µg		
0 A 1a Gemüsesuppe kosher 9	Z000001											
0 A -----	Z000001											
16 A Zucchetti grün frisch mittel kg	CH367	3.0	12.8	0.3	0.0	0.3			0.5	2.1		
30 A Kartoffeln geschält ganz Typ A kg	CH813	22.8	96.0	0.6	0.0	4.7			0.9	0.3		
46 A Pfälzerrüebli ganz geschält kg	CH355	17.5	72.7	0.4	0.1	3.0			12.9	337.2		
46 A Karotten ganz geschält kg	CH355	17.5	72.7	0.4	0.1	3.0			12.9	337.2		
10 A Zwiebel geschält ganz kg	CH368	3.9	16.3	0.1	0.0	0.7			0.3	0.0		
200 A Wasser	N110000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.0	0.0		
4 A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	8.5	36.2	0.5	0.0	1.6						
1 A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	388.5	0.0		
0 A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
0 A Muskatnuss gemahlen Ds 240g	R271000	0.3	1.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
Summe (gerundet)		73.5	308.0	2.3	0.2	13.3	0.0	420.0	676.8	0	0	

9 = Sellerie

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher  
Koscher Suppen



**6A Fidelisuppe m. Gemüsew. Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 300 = 30000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 6a Fidelisuppe mit Gemüsewürfel kosher 1, 9	Z000001												
0	A -----	Z000001												
200	A Wasser	N110000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.0	0.0			
24	A Fideli Pkg 1kg 1	ZL54275	85.2	356.9	3.1	0.4	16.6							
50	A Gemüse Brunoise TK Krt 5kg 9	Z000878	12.5	52.0	0.5	0.0	1.8							
6	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	12.2	51.7	0.7	0.0	2.3							
0	A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.1	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			
Summe (gerundet)			110.0	461.0	4.3	0.4	20.7	0.0	4.0	0.0	0	0		

1 = Gluten, 9 = Sellerie

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

**HACCP:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Suppen



**1C Bouillon Gemüsestreifen Chlössli Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 300 = 30000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
2	A 1c Bouillon/Gemüsestreifen/Mazze klössli kosher 1, 3, 9	Z000001												
0	A -----	Z000001												
200	A Wasser	N110000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.0	0.0			
6	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	12.2	51.7	0.7	0.0	2.3							
0	A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.1	0.1	0.4	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
0	A Lauch grün frisch ganz kg	CH358	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0			
13	A Sellerie Julienne fein frisch kg 9	CH357	3.6	15.3	0.2	0.0	0.3			13.0	0.6			
13	A Pfälzerrüebli Julienne fein frisch kg	CH355	4.9	20.5	0.1	0.0	0.9			3.6	95.3			
11	A Karotten Julienne fein frisch kg	CH355	4.2	17.4	0.1	0.0	0.7			3.1	80.6			
0	A -----	Z000001												
10	A Margarine Becel Ke 2kg	Z000714	54.0	220.0	0.0	6.0	0.0							
30	A Vollei flüssig pasteurisiert CH KRT 10kg 3	CH290	42.6	176.7	3.6	3.1	0.1			42.0	44.7			
16	A Weissmehl Typ 400 Sack 25kg 1	ZL153449	55.5	232.0	1.9	0.2	11.4							
1	A Backpulver Sack 1kg	ZL25999	0.4	1.8	0.0	0.0	0.1							
0	A Speisesalz mit Jod und Fluor Pkg 1kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	77.7	0.0			
0	A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.1	0.1	0.4	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Summe (gerundet)			<b>177.6</b>	<b>735.6</b>	<b>7.4</b>	<b>9.9</b>	<b>15.8</b>	<b>0.0</b>	<b>143.4</b>	<b>221.2</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>

1 = Gluten, 3 = Eier, 9 = Sellerie

**Vorbereitung:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Suppen



**2C Tomatensuppe Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 250 = 25000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 2c Tomatensuppe kosher 9	Z000001												
0	A -----	Z000001												
70	A Tomaten Pelati geschält KRT 6x2500/1500g	ZL132936	14.0	58.8	0.8	0.1	2.1							
10	A Tomatenkonzentrat 3-fach KRT 6x4500g	ZL55487	11.0	46.0	0.6	0.1	1.8							
5	A Olivenöl extra vergine BID 10lt	CH591	40.5	166.5	0.0	4.5	0.0				0.0	0.4		
0	A Karotten ganz geschält kg	CH355	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0				0.0	0.0		
10	A Sellerie ganz geschält kg 9	CH357	2.8	11.8	0.2	0.0	0.2				10.0	0.5		
4	A Zwiebeln gross frisch ganz kg	CH368	1.6	6.5	0.1	0.0	0.3				0.1	0.0		
0	A Oregano gfg Ds 65g	R221000	1.4	5.7	0.0	0.0	0.2		0.0		0.1	2.8		
0	A Knoblauch Pulver Ds 580g	G490500	0.4	1.5	0.0	0.0	0.1		0.0		0.0	0.0		
1	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0		388.5	0.0		
3	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	5.5	23.3	0.3	0.0	1.0							
150	A Wasser	N110000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0		3.0	0.0		
0	A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.1	0.4	0.0	0.0	0.0		0.0		0.0	0.0		
Summe (gerundet)			<b>77.3</b>	<b>320.5</b>	<b>2.0</b>	<b>4.7</b>	<b>5.7</b>		<b>0.0</b>		<b>401.7</b>	<b>3.7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

9 = Sellerie

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Suppen



**3C Minestrone Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 300 = 30000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 3c Minestrone kosher 1, 3, 9	Z000001												
0	A -----	Z000001												
6	A Fideli Pkg 1kg 1	ZL54275	21.3	89.2	0.8	0.1	4.1							
20	A Tomaten Pelati geschält KRT 6x2500/1500g	ZL132936	4.0	16.8	0.2	0.0	0.6							
180	A Wasser	N110000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.6	0.0			
4	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	8.5	36.2	0.5	0.0	1.6							
1	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	388.5	0.0			
0	A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.1	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			
0	A -----	Z000001												
12	A Bohnen mittelfein TK Krt 5kg	CH353	3.9	16.1	0.3	0.0	0.4			0.5	4.0			
12	A Karotten ganz geschält kg	CH355	4.8	19.8	0.1	0.0	0.8			3.5	91.6			
12	A Sellerie ganz geschält kg 9	CH357	3.5	14.8	0.2	0.0	0.3			12.5	0.6			
12	A Kartoffeln geschält ganz Typ A kg	CH813	9.5	40.0	0.2	0.0	2.0			0.4	0.1			
12	A Erbsen fein TK Krt 5kg	CH369	11.2	47.5	0.8	0.1	1.5			0.2	5.4			
12	A Bohnen Borlotti Sack 5kg	ZL55685	36.9	155.0	2.6	0.2	5.9							
12	A Lauch gebleicht frisch ganz kg	CH358	3.8	15.5	0.2	0.0	0.5			1.5	0.9			
12	A Zucchini grün frisch mittel kg	CH367	2.4	10.0	0.2	0.0	0.2			0.4	1.6			
12	A Tomaten frisch ganz kg	CH348	2.6	11.1	0.1	0.0	0.4			0.1	4.8			
Summe (gerundet)			112.5	472.3	6.2	0.4	18.3	0.0	411.2	109.0	0	0		

1 = Gluten, 3 = Eier, 9 = Sellerie

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Milchig



**3B Gemüseteller Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 530 = 53000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	g Fett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 3b Gemüseteller/Kartoffelgratin koscher 1, 7, 7.1, 9	Z000001												
0	A -----	Z000001												
50	A Tomaten frisch ganz kg	CH348	10.5	44.5	0.4	0.2	1.6			0.5	19.0			
50	A Zucchini grün frisch mittel kg	CH367	9.5	40.0	0.9	0.1	1.0			1.5	6.5			
50	A Gemüse Brunoise TK Krt 5kg 9	Z000878	12.5	52.0	0.5	0.0	1.8							
30	A Fenchel frisch mittel ganz kg	CH352	6.9	28.5	0.3	0.1	0.7			4.5	3.6			
30	A Karotten Batonnets frisch 50mm kg	CH355	11.4	47.4	0.2	0.1	2.0			8.4	219.9			
70	A Bohnen mittelfein TK Krt 5kg	CH353	21.7	90.3	1.5	0.1	2.5			2.8	22.4			
30	A Peperoni farbig frisch ganz kg	CH360	9.6	39.9	0.3	0.1	1.6			0.9	56.7			
5	A Tomatensaft Michel Fl 2dl	CH564	0.8	3.2	0.0		0.2			11.0	1.6			
20	A Pfälzerrüebli Batonnets 10x10x50mm kg	CH355	7.6	31.6	0.2	0.1	1.3			5.6	146.6			
20	A Kohlrabi Stäbchen frisch 10x10x40mm kg	CH449	5.4	22.6	0.4	0.0	0.7			4.0	0.2			
15	A Sellerie Stäbchen frisch 10x10x40mm kg 9	CH357	4.2	17.7	0.2	0.0	0.4			15.0	0.8			
0	A Kurkuma gemahlen Ds 280g	R212000	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			
0	A -----	Z000001												
2	A Zwiebel geschält Würfel 5x5mm kg	CH368	0.7	2.9	0.0	0.0	0.1			0.1	0.0			
1	A Knoblauch geschält Pkg 1kg	CH356	1.0	4.0	0.0	0.0	0.2			0.1	0.0			
130	A Kartoffeln geschält ganz Typ C kg 12	CH813	79.0	332.8	2.1	0.1	16.2			3.1	1.0			
3	A Weismehl Typ 400 Sack 25kg 1	ZL153449	10.4	43.5	0.4	0.0	2.1							
54	A Vollmilch BTL 10lt 7, 7.1	ZL153452	22.8	95.1	1.1	1.3	1.7							
0	A Muskatnuss gemahlen Ds 240g	R271000	0.2	0.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			

1	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	388.5	0.0		
20	A Emmentaler/Gruyère gerieben Btl 3kg	CH1193	79.4	330.0	5.3	6.4	0.0		92.0	64.0		
3	A Kochbutter Krt 10x1kg	ZL153450	22.3	91.5	0.0	2.5	0.0					
0	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	0.5	2.2	0.0	0.0	0.1					
Summe (gerundet)			<b>316.4</b>	<b>1320.7</b>	<b>13.8</b>	<b>11.1</b>	<b>34.2</b>	<b>0.0</b>	<b>538.0</b>	<b>542.3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

1 = Gluten, 7 = Milch, 7.1 = Laktose, 9 = Sellerie, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

**HACCP:**

**Bemerkungen:**



USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Milchig



**4B Penne Napoli Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 400 = 40000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 4b Penne Napoli kosher 1, 3, 7, 9	Z000001												
0	A -----	Z000001												
80	A Maccheroni Nr.44 PKG 5kg 1	ZL136750	287.2	1216.8	10.0	1.6	57.0							
15	A Grana Padono gerieben Btl 1kg 3, 7	M306000	59.4	248.7	4.6	4.6	0.0	0.0	126.0	62.2				
20	A Tomaten frisch ganz kg	CH348	4.2	17.8	0.2	0.1	0.6		0.2	7.6				
20	A Karotten ganz geschält kg	CH355	7.6	31.6	0.2	0.1	1.3		5.6	146.6				
20	A Pfälzerrüebli ganz geschält kg	CH355	7.6	31.6	0.2	0.1	1.3		5.6	146.6				
20	A Zucchetti grün frisch mittel kg	CH367	3.8	16.0	0.4	0.0	0.4		0.6	2.6				
0	A -----	Z000001												
160	A Tomaten Pelati geschält KRT 6x2500/1500g	ZL132936	32.0	134.4	1.8	0.3	4.8							
9	A Tomatenkonzentrat 3-fach KRT 6x4500g	ZL55487	9.9	41.4	0.6	0.1	1.7							
5	A Zwiebeln gross frisch ganz kg	CH368	2.0	8.2	0.1	0.0	0.4		0.2	0.0				
1	A Knoblauch geschält Pkg 1kg	CH356	0.8	3.5	0.0	0.0	0.1		0.1	0.0				
2	A Olivenöl extra vergine BID 10lt	CH591	16.2	66.6	0.0	1.8	0.0		0.0	0.1				
100	A Wasser	N110000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.0				
0	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	0.8	3.4	0.0	0.0	0.2							
0	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	116.6	0.0				
0	A Majoran frisch Bund 30g	G074100	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1				
0	A Oregano frisch Bund 30g	G076100	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1				
0	A Lorbeerblätter ganz Ds 60g	R237000	0.2	0.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3				
0	A Feinkristallzucker Sack 25kg	CH470	0.8	3.4	0.0	0.0	0.2			0.0				
Summe (gerundet)			432.5	1824.2	18.1	8.7	68.0	0.0	256.9	366.2	0	0		

1 = Gluten, 3 = Eier, 7 = Milch, 9 = Sellerie

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

**HACCP:**

**Bemerkungen:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Milchig



**6B Lachssteak Reis Gemüse Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 450 = 45000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 6b Lachssteak/Reis/Gemüse kosher 1, 4, 6, 9, 10, 12	Z000001												
0	A -----	Z000001												
160	A Lachsfilet ganz ohne Haut GB STK 1kg 4	CH194	320.0	1334.4	31.8	21.4	0.0			91.2		17.6		
0	A Olivenöl extra vergine BID 10lt	CH591	0.0	14.6	0.0	59.9	0.0	0.0	0.0	0.0		1.6	0.0	0.0
0	A Dill gfg Ds 80g	G065400	1.0	4.3	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.4		17.7		
0	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0	0.0
0	A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.1	0.1	0.1	0.4	0.4	0.4	0.4	0.0		0.0	0.0	0.0
52	R Vegetarische Jus PADL 1 1, 6, 12		23.2	97.7	0.8	0.5	2.5	0.0	0.0	0.8		1.9		
0	A Senf mild Ke 5kg 10	ZL60460	0.6	2.3	0.0	0.0	0.0							
0	A Weisser Roux vegetabil Ds 1kg 1	ZL136752	2.4	9.9	0.0	0.2	0.2							
40	A Langkornreis parboiled USA Sack 25kg	C359000	140.4	588.0	2.6	0.2	31.6	2.6	2.4	0.0				
4	A Zwiebeln gross frisch ganz kg	CH368	1.8	7.3	0.1	0.0	0.3			0.1		0.0		
1	A Rapsöl Bid 12lt	Z055345	9.1	37.4	0.0	1.0	0.0							
9	A Kochwein weiss Tetra Krt 12x1lt 12	ZL153467	5.4	21.6	0.0	0.0	0.0							
100	A Wasser	N110000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.4		0.0		
2	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	3.0	12.9	0.2	0.0	0.6							
73	A Fenchel frisch mittel ganz kg	CH352	16.8	69.4	0.8	0.2	1.7			11.0		8.8		
0	A Margarine Becel Ke 2kg	Z000714	2.2	8.8	0.0	0.2	0.0							
0	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0	0.0
0	A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.1	0.1	0.1	0.4	0.4	0.4	0.4	0.0		0.0	0.0	0.0
50	A Tomaten frisch ganz kg	CH348	10.5	44.5	0.4	0.2	1.6			0.5		19.0		

2	A Olivenöl extra vergine BID 10lt	CH591	0.0	14.6	0.0	59.9	0.0	0.0	0.0	1.6	0.0	0.0
0	A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.1	0.1	0.1	0.4	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0
0	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
0	A Oregano gfg Ds 65g	R221000	0.3	1.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7		
Summe (gerundet)			<b>537.0</b>	<b>2269.4</b>	<b>37.1</b>	<b>144.9</b>	<b>39.8</b>	<b>3.8</b>	<b>107.8</b>	<b>68.9</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>

1 = Gluten, 4 = Fische, 6 = Sojabohnen, 9 = Sellerie, 10 = Senf, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

**HACCP:**

**Bemerkungen:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher  
Koscher Fleischig



1D Pouletschenkel Koscher KO2021 (mit Foto)

( 100 Portion/en je 600 = 60000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 1d Pouletschenkel/Kartoffelkegel /Gemüse kosher 3, 6, 9, 12	Z000001												
0	A -----	Z000001												
140	A PO Schenkel mHaut CH KRT 10kg	CH26	151.2	631.7	22.1	6.9	0.0			85.1		5.6		
160	R Braune Fleischsauce Pool PADL 1		58.7	248.0	0.7	1.0	11.5		0.0	2.9		0.0		
60	A Kochwein weiss Tetra Krt 12x1lt 12	ZL153467	18.0	72.0	0.0	0.0	0.2							
20	A Zucchini grün frisch mittel kg	CH367	3.4	14.4	0.3	0.0	0.4			0.5		2.3		
20	A Auberginen frisch ganz kg	CH349	4.1	17.3	0.2	0.0	0.6			0.5		0.7		
20	A Peperoni gelb frisch ganz kg	CH360	5.8	23.9	0.2	0.1	0.9			0.5		34.0		
10	A Tomatenkonzentrat 3-fach KRT 6x4500g	ZL55487	11.0	46.0	0.6	0.1	1.8							
60	A Karotten Batonnets frisch 50mm kg	CH355	20.5	85.3	0.4	0.2	3.6			15.1		395.8		
60	A Pfälzerrüebli Batonnets 10x10x50mm kg	CH355	20.5	85.3	0.4	0.2	3.6			15.1		395.8		
0	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0		0.0	0.0	0.0
2	A Margarine Becel Ke 2kg	Z000714	10.8	44.0	0.0	1.2	0.0							
125	A Kartoffeln geschält ganz Typ A kg	CH813	85.5	360.0	2.2	0.1	17.6			3.4		1.1		
12	A Vollei flüssig pasteurisiert CH KRT 10kg 3	CH290	17.8	73.6	1.5	1.3	0.0			17.5		18.6		
4	A Rapsöl Bid 12lt	Z055345	31.5	129.4	0.0	3.5	0.0							
4	A Zwiebel geschält ganz kg	CH368	1.5	6.2	0.0	0.0	0.3			0.1		0.0		
2	A Knoblauch Pulver Ds 580g	G490500	6.8	28.5	0.3	0.0	1.4		0.1	0.8		0.0		
1	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0		0.0	0.0	0.0
0	A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.1	0.3	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0		0.0		

0 A Muskatnuss gemahlen Ds 240g	R271000	0.1	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
Summe (gerundet)		447.3	1866.3	28.9	14.6	41.9	0.1	141.5	853.9	0.0	0.0	

3 = Eier, 6 = Sojabohnen, 9 = Sellerie, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

**HACCP:**

**Bemerkungen:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Fleischig



2D Pasta Bolognese Koscher KO2021 (mit Foto)

( 100 Portion/en je 400 = 40000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 2d Pasta Bolognese kosher 1, 9, 12	Z000001												
0	A -----	Z000001												
60	A Maccheroni Nr.44 PKG 5kg 1	ZL136750	215.4	912.6		7.5	1.2	42.7						
100	A RI Hackfleisch 8mm CH kg	U010100	207.0	868.0		20.5	14.0	0.1	0.0	71.0	17.0			
10	A Rapsöl Bid 12lt	Z055345	82.8	340.4		0.0	9.2	0.0						
17	A Tomatenkonzentrat 3-fach KRT 6x4500g	ZL55487	18.7	78.2		1.0	0.2	3.1						
80	A Gemüse Brunoise TK Krt 5kg 9	Z000878	20.0	83.2		0.8	0.0	2.8						
30	A Kochwein rot Tetra Krt 12x1lt 12	Z056485	16.5	69.0		0.1	0.0	0.0						
1	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	2.8	12.1		0.2	0.0	0.5						
1	A Zwiebel geschält ganz kg	CH368	0.4	1.6		0.0	0.0	0.1		0.0	0.0			
0	A Knoblauch Pulver Ds 580g	G490500	1.1	4.5		0.0	0.0	0.2	0.0	0.1	0.0			
1	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0		0.0	0.0	0.0	0.0	272.0	0.0			
0	A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.2	0.7		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			
0	A Kräuter der Provence gfg Ds 100g	Z000895	0.9	0.9		3.9	3.9	0.1	0.1	0.0	0.0	0.1	0.1	
30	A Tomaten frisch ganz kg	CH348	6.3	26.7		0.2	0.1	1.0		0.3	11.4			
0	A Olivenöl extra vergine BID 10lt	CH591	0.8	3.3		0.0	0.1	0.0		0.0	0.0			
0	A Kräuter der Provence gfg Ds 100g	Z000895	0.9	0.9		3.9	3.9	0.1	0.1	0.0	0.0	0.1	0.1	
0	A Karotten Batonnets frisch 50mm kg	CH355	0.0	0.0		0.0	0.0	0.0		0.0	0.0			
15	A Pfälzerrüebli ganz geschält kg	CH355	5.7	23.7		0.1	0.0	1.0		4.2	110.0			
15	A Zucchetti grün frisch mittel kg	CH367	2.8	12.0		0.3	0.0	0.3		0.4	2.0			
16	A Gemüse Julienne TK Krt 5kg 9	Z000878	4.0	16.6		0.2	0.0	0.6						

Summe (gerundet)	586.3	2454.4	38.7	32.6	52.6	0.2	348.0	140.4	0.2	0.2
------------------	-------	--------	------	------	------	-----	-------	-------	-----	-----

1 = Gluten, 9 = Sellerie, 12 = Schwefeldioxid und Sulfit

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

**HACCP:**

**Bemerkungen:**



USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher  
Koscher Fleischig



3D Fleischhacksteak Koscher KO2021 (mit Foto)

( 100 Portion/en je 480 = 48000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 3d Hacksteak/Kartoffelstock/Gemüse kosher 1, 3, 6, 9, 10, 12	Z000001												
0	A -----	Z000001												
17	A Zucchetti grün frisch mittel kg	CH367	3.2	13.6	0.3	0.0	0.3			0.5	2.2			
9	A Gemüse Brunoise TK Krt 5kg 9	Z000878	2.2	9.4	0.1	0.0	0.3							
25	A Karotten Batonnets frisch 50mm kg	CH355	9.5	39.5	0.2	0.1	1.6			7.0	183.2			
25	A Pfälzerrüebli Batonnets 10x10x50mm kg	CH355	9.5	39.5	0.2	0.1	1.6			7.0	183.2			
20	A Peperoni farbig frisch ganz kg	CH360	6.4	26.6	0.2	0.1	1.0			0.6	37.8			
52	R Hausgemachte Jus PADL 1 9, 12		24.2	100.7	0.5	1.0	1.6	0.0	0.6	0.0				
80	A RI Hackfleisch 8mm CH kg	U010100	165.6	694.4	16.4	11.2	0.1	0.0	56.8	13.6				
20	A Halbweissbrot STK 500g 1	CH833	48.0	204.0	1.9	0.2	9.3		136.0	0.0				
40	A Soya-Drink nature Tetra 12x5dl 6	Z000713	17.2	8.6	72.0	36.0	1.6	0.8	0.8	0.4	0.7	0.4		
6	A Karotten frisch ganz kg	CH355	2.1	8.7	0.0	0.0	0.4		1.5	40.3				
6	A Sellerie Stäbchen frisch 10x10x40mm kg 9	CH357	1.5	6.5	0.1	0.0	0.1		5.5	0.3				
0	A Peterli glatt frisch Btl 500g	CH373	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0				
4	A Zwiebel geschält ganz kg	CH368	1.8	7.3	0.1	0.0	0.3		0.1	0.0				
0	A Knoblauch frisch ganz kg	CH356	0.4	1.7	0.0	0.0	0.1		0.0	0.0				
18	A Kochwein weiss Tetra Krt 12x1lt 12	ZL153467	10.8	43.2	0.0	0.0	0.1							
2	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
4	A Paprika Rubino Ds 630g	R251000	11.1	46.4	0.5	0.5	1.2	0.1	1.2	211.5				
4	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	7.1	30.2	0.4	0.0	1.3							
0	A Muskatnuss gemahlen Ds 240g	R271000	0.1	0.3	0.4	1.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

180	A Kartoffeln geschält ganz Typ C kg 12	CH813	136.8	576.0	3.6	0.2	28.1		5.4	1.8		
20	A Soya-Drink nature Tetra 12x5dl 6	Z000713	17.2	8.6	72.0	36.0	1.6	0.8	0.8	0.4	0.7	0.4
2	A Margarine Becel Ke 2kg	Z000714	11.9	48.4	0.0	1.3	0.0					
0	A Muskatnuss gemahlen Ds 240g	R271000	0.1	0.3	0.4	1.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
0	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Summe (gerundet)			<b>486.7</b>	<b>1913.9</b>	<b>169.3</b>	<b>88.9</b>	<b>50.6</b>	<b>1.7</b>	<b>223.8</b>	<b>674.7</b>	<b>1.4</b>	<b>0.8</b>

1 = Gluten, 3 = Eier, 6 = Sojabohnen, 9 = Sellerie, 10 = Senf, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

**HACCP:**

**Bemerkungen:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Dessert

1E Schokoladencake Koscher KO2021 (Foto pendent)

( 100 Portion/en je 100 = 10000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 1e Schokoladenkuchen kosher 1, 3, 6, 8.2	Z000001												
0	A -----	Z000001												
30	A Vollei flüssig pasteurisiert CH KRT 10kg 3	CH290	42.6	176.7		3.6	3.1	0.1			42.0	44.7		
15	A Feinkristallzucker Sack 25kg	CH470	60.0	255.0		0.0	0.0	15.0				0.0		
15	A Rapsöl Bid 12lt	Z055345	124.2	510.6		0.0	13.8	0.0						
0	A Couverture Ménage gehackt 50% Krt 3kg 6	ZL49210	0.0	48.5		0.0	203.0	0.0	0.4		0.0	3.0	0.0	4.6
8	A Haselnusskerne gemahlen Sack 10kg 8, 8.2	ZL21515	51.5	213.0		1.0	5.0	0.9						
8	A Mandeln weiss gemahlen Sack 10kg 8, 8.1	ZL49367	46.4	193.2		1.5	4.3	0.3						
1	A Vanillinzucker Sack 1kg	ZL58190	4.0	16.6		0.0	0.0	1.0						
2	A Schweizer Kirsch 40% Vol. Fl 1lt	CH644	4.7	19.3		0.0	0.0	0.0				0.0		
3	A Weissmehl Typ 400 Sack 25kg 1	ZL153449	10.4	43.5		0.4	0.0	2.1						
5	A Apricoture Aprikosengel Ke 12.5kg	ZL53778	12.2	51.2		0.0	0.0	3.0						
9	A Couverture Ménage gehackt 50% Krt 3kg 6	ZL49210	0.0	48.5		0.0	203.0	0.0	0.4		0.0	3.0	0.0	4.6
2	A Margarine Becel Ke 2kg	Z000714	10.8	44.0		0.0	1.2	0.0						
Summe (gerundet)			<b>366.8</b>	<b>1620.1</b>		<b>6.5</b>	<b>433.4</b>	<b>22.4</b>	<b>0.8</b>		<b>42.0</b>	<b>50.7</b>	<b>0.0</b>	<b>9.2</b>

1 = Gluten, 3 = Eier, 6 = Sojabohnen, 8 = Hartschalenobst, 8.1 = Mandeln, 8.2 = Haselnüsse

Vorbereitung:

Zubereitung:

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher  
Koscher Dessert



**2E Apfelmus Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 150 = 15000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	g Fett	g KH	g	BE	Na mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 2e Apfelmus kosher	Z000001											
0	A -----	Z000001											
130	A Kochapfel frisch kg	CH378	71.5	301.6	0.4	0.4	15.2			5.2	2.6		
50	A Wasser	N110000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	0.0		
0	A Ascorbinsäure Ke 5kg	R553000	0.3	1.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
0	A Zitronensäure pulverisiert Sack 1kg	ZL132946	0.3	1.2	0.0	0.0	0.0						
Summe (gerundet)			<b>72.1</b>	<b>304.1</b>	<b>0.4</b>	<b>0.4</b>	<b>15.2</b>		<b>0.0</b>	<b>5.7</b>	<b>2.6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

**HACCP:**

**Bemerkungen:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

**\*Koscher - Koscher**  
**Koscher Dessert**



**6E Schokoladenparfait Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 60 = 6000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 6e Schokoladenparfait kosher 3, 6	Z000001												
0	A -----	Z000001												
25	A Soya Cuisine Kochcrème PKG 3x2.5dl 6	ZL138888	61.0	252.2		1.0	5.7	1.4						
16	A Vollei flüssig pasteurisiert CH KRT 10kg 3	CH290	22.7	94.2		1.9	1.6	0.0		22.4		23.8		
3	A Feinkristallzucker Sack 25kg	CH470	13.2	56.1		0.0	0.0	3.3				0.0		
0	A Couverture Ménage gehackt 50% Krt 3kg 6	ZL49210	0.0	0.0		0.0	0.0	0.0						
4	A Wasser	N110000	0.0	0.0		0.0	0.0	0.0	0.0	0.1		0.0		
1	A Calvados Morin Vol.40% Krt 6x7dl	ZL60328	3.0	12.6		0.0	0.0	0.0						
4	A Schwarzwälderspäne dunkel Krt 2kg	ZL154778	22.6	94.5		0.1	1.4	2.3						
Summe (gerundet)			122.5	509.6		3.0	8.7	7.0	0.0	22.5		23.8	0	0

3 = Eier, 6 = Sojabohnen

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Dessert



**7E Apfeltartelettes Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 120 = 12000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	g Fett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 7e Apfeltartelette mit Mandelmasse kosher 1, 3, 8, 8.1	Z000001												
0	A -----	Z000001												
9	A Dessert-Tartelette Royal 5cm 184x9.4g 1, 6, 7, 7.1	ZL55523	48.5	203.2		0.6	2.4	6.1						
8	A Apricoture Aprikosengel Ke 12.5kg	ZL53778	19.6	9.3	81.9	38.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.8	2.3	
0	A -----	Z000001												
90	A Apfelschnitze TK Krt 2x2.5kg	F120200	41.8	174.2		0.2	0.3	9.3	0.8	2.2	2.2			
10	A Mandeln weiss gemahlen Sack 10kg 8, 8.1	ZL49367	58.0	241.5		1.9	5.4	0.4						
2	A Paniermehl Sack 5kg 1	B821000	8.2	34.5		0.2	0.0	1.7	0.1	9.2	0.0			
4	A Zitronen frisch 6Stk iBtl kg	CH398	0.9	3.8		0.0	0.0	0.1		0.2	0.0			
4	A Apricoture Aprikosengel Ke 12.5kg	ZL53778	19.6	9.3	81.9	38.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.8	2.3	
0	A Zimt gemahlen DS 200g	R218000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			
0	A -----	Z000001												
5	A Weissmehl Typ 400 Sack 25kg 1	ZL153449	18.9	79.0		0.7	0.1	3.9						
2	A Margarine Becel Ke 2kg	Z000714	13.0	53.0		0.0	1.4	0.0						
2	A Feinkristallzucker Sack 25kg	CH470	8.4	35.8		0.0	0.0	2.1				0.0		
0	A Vanillinzucker Sack 1kg	ZL58190	0.6	2.7		0.0	0.0	0.2						
0	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.9	0.0			
Summe (gerundet)			<b>237.5</b>	<b>846.3</b>	<b>167.4</b>	<b>87.4</b>	<b>23.8</b>	<b>0.9</b>	<b>15.5</b>	<b>2.2</b>	<b>9.6</b>	<b>4.6</b>		

1 = Gluten, 3 = Eier, 6 = Sojabohnen, 7 = Milch, 7.1 = Laktose, 8 = Hartschalenobst, 8.1 = Mandeln

**Vorbereitung:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Milchig



**1G Postoperativ Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 600 = 60000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 1g Kartoffelschnee/Zucchini/Karotten (salzarm postoperativ) kosher	Z000001												
6														
0	A -----	Z000001												
200	A Kartoffeln geschält ganz Typ C kg	CH813	152.0	640.0	4.0	0.2	31.2			6.0	2.0			
12														
200	A Zucchini grün frisch mittel kg	CH367	38.0	160.0	3.6	0.4	4.0			6.0	26.0			
100	A Karotten ganz geschält kg	CH355	38.0	158.0	0.8	0.3	6.6			28.0	733.0			
100	A Pfälzerrüebli ganz geschält kg	CH355	38.0	158.0	0.8	0.3	6.6			28.0	733.0			
0	A Muskatnuss gemahlen Ds 240g	R271000	0.2	0.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			
1	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	388.5	0.0			
5	A Soya Cuisine Kochcrème PKG 3x2.5dl	ZL138888	12.2	50.4	0.2	1.1	0.3							
6														
1	A Margarine Becel Ke 2kg	Z000714	5.4	22.0	0.0	0.6	0.0							
Summe (gerundet)			<b>283.8</b>	<b>1189.1</b>	<b>9.4</b>	<b>2.9</b>	<b>48.7</b>	<b>0.0</b>	<b>456.5</b>	<b>1494.0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		

6 = Sojabohnen, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher  
Koscher Fleischig



**2G Postoperativ fleischig Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 380 = 38000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 2g Bouillon/Pouletwürfel/Fideli (postoperativ fleischig) kosher 1, 9	Z000001												
0	A -----	Z000001												
220	A Wasser	N110000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.4	0.0			
7	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	14.2	60.3	0.9	0.0	2.6							
60	A PO Brust CH PKG 18x100-120g	CH22	64.2	273.0	14.8	0.6	0.0			21.6	3.0			
20	A Fideli Pkg 1kg 1	ZL54275	71.0	297.4	2.6	0.3	13.8							
60	A Gemüse Brunoise TK Krt 5kg 9	Z000878	15.0	62.4	0.6	0.0	2.1							
Summe (gerundet)			<b>164.4</b>	<b>693.1</b>	<b>18.9</b>	<b>0.9</b>	<b>18.5</b>	<b>0.0</b>	<b>26.0</b>	<b>3.0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		

1 = Gluten, 9 = Sellerie

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

**HACCP:**



USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Milchig



**8B Oriental. Gemüsecurry mit Couscous Koscher  
KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 360 = 36000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 8b Gemüse Curry/Cous Cous koscher 1, 9, 10	Z000001												
0	A -----	Z000001												
15	A Lauch Handschnitt 30-40mm kg	CH358	4.0	16.7	0.2	0.0	0.5				1.6	0.9		
20	A Karotten Batonnets frisch 50mm kg	CH355	6.8	28.4	0.1	0.1	1.2				5.0	131.9		
20	A Pfälzerrüebli Batonnets 10x10x50mm kg	CH355	6.8	28.4	0.1	0.1	1.2				5.0	131.9		
20	A Sellerie Würfel frisch 15x15mm kg 9	CH357	5.0	21.2	0.3	0.1	0.4				18.0	0.9		
20	A Zucchetti Würfel frisch 15x15mm kg	CH367	3.4	14.4	0.3	0.0	0.4				0.5	2.3		
20	A Aubergine Würfel frisch 10x10mm kg	CH349	4.1	17.3	0.2	0.0	0.6				0.5	0.7		
20	A Peperoni farbig Würfel 15x15mm kg	CH360	5.8	23.9	0.2	0.1	0.9				0.5	34.0		
0	A Senfkörner gelb ganz Ds 380g 10	R272000	1.0	4.0	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
0	A Zitronengras frisch ganz kg	Z000001												
0	A Kurkuma gemahlen Ds 280g	R212000	0.7	3.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1	0.1	0.0		
0	A Curry Powder Ds 560g	R289000	0.3	1.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0.4		
0	A Paprika Rubino Ds 630g	R251000	0.3	1.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.0		
0	A Kreuzkümmel gemahlen Ds 250g	R265000	0.4	1.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.1		
80	A Wasser	N110000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
0	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	77.7	0.0		
0	A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.2	0.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
0	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	0.8	1.2	3.4	5.2	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.2
30	A Kokosnussmilch KRT 6x2900g	Z057983	54.6	225.3	0.7	5.4	0.8							

20	A Gemüse Brunoise TK Krt 5kg 9	Z000878	5.0	20.8	0.2	0.0	0.7						
80	A Couscous Sack 5kg 1	ZL55573	287.2	1200.0	11.2	1.6	57.6						
105	A Wasser	N110000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
1	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	0.8	1.2	3.4	5.2	0.0	0.1	0.0	0.0	0.2	0.2	
Summe (gerundet)			<b>387.2</b>	<b>1610.8</b>	<b>20.3</b>	<b>17.9</b>	<b>64.5</b>	<b>0.2</b>	<b>111.1</b>	<b>309.1</b>	<b>0.4</b>	<b>0.4</b>	

1 = Gluten, 9 = Sellerie, 10 = Senf

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

**HACCP:**

**Bemerkungen:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Fleischig



**7D Züri Geschnetzeltes mit Nudeln und Karotten  
KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 500 = 50000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 7d Züri Geschnetzeltes/Nudeln/Karotten koscher 1, 3, 6, 9, 12	Z000001												
0	A -----	Z000001												
140	A KA Geschnetzeltes I CH kg	CH13	137.2	581.0	30.8	1.5	0.0			71.4		7.0		
8	A Zwiebeln gross frisch ganz kg	CH368	3.1	13.0	0.1	0.0	0.6			0.2		0.0		
50	A Champignons weiss frisch kg	CH375	6.2	26.8	0.9	0.1	0.3			1.2		0.2		
50	A Kochwein weiss Tetra Krt 12x1lt 12	ZL153467	30.0	120.0	0.0	0.0	0.2							
100	R Demi-glace PADL 2 12		2.3	9.4	0.0	0.1	0.1	0.0		1.9		0.6		
12	A Weissmehl Typ 400 Sack 25kg 1	ZL153449	41.6	174.0	1.4	0.1	8.5							
20	A Soya Cuisine Kochcrème PKG 3x2.5dl 6	ZL138888	48.8	201.8	0.8	4.5	1.1							
1	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0	0.0
0	A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.2	0.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0		
80	A Nudeln mEi gestreckt Krt 2x5kg 1, 3	ZL138680	286.4	1213.6	11.3	2.2	54.2							
1	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0	0.0
800	A Wasser	N110000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.8		0.0		
5	A Margarine Becel Ke 2kg	Z000714	27.0	27.0	110.0	110.0	0.0	0.0	0.0	3.0		3.0	0.0	0.0
120	A Karotten Batonnets frisch 50mm kg	CH355	45.6	189.6	1.0	0.4	7.9			33.6		879.6		
5	A Margarine Becel Ke 2kg	Z000714	27.0	27.0	110.0	110.0	0.0	0.0	0.0	3.0		3.0	0.0	0.0
1	A Feinkristallzucker Sack 25kg	CH470	4.0	17.0	0.0	0.0	1.0					0.0		
1	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	2.0	8.6	0.1	0.0	0.4							
Summe (gerundet)			661.4	2609.5	266.4	228.9	74.3	0.0	115.1	893.4	0.0	0.0		

1 = Gluten, 3 = Eier, 6 = Sojabohnen, 9 = Sellerie, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

**HACCP:**

**Bemerkungen:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Milchig



**9B Pasta Primavera Urdinkelspiralen Gemüsesauce  
Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 700 = 70000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 9b Pasta Primavera - Urdinkelspiralen/Gemüsesauce kosher 1, 3, 7, 7.1, 9	Z000001											
0	A -----	Z000001											
300	A Fusilli Nr.98 (Spiralen) Pkg 5kg 1	ZL55884	1050.0	4461.0	36.0	4.5	216.6						
15	A Grana Padono gerieben Btl 1kg 3, 7	M306000	59.4	248.7	4.6	4.6	0.0	0.0	126.0	62.2			
20	A Tomaten frisch ganz kg	CH348	3.4	14.2	0.1	0.0	0.5		0.2	6.1			
10	A Karotten ganz geschält kg	CH355	3.8	15.8	0.1	0.0	0.7		2.8	73.3			
20	A Pfälzerrüebli ganz geschält kg	CH355	7.6	31.6	0.2	0.1	1.3		5.6	146.6			
60	A Auberginen frisch ganz kg	CH349	11.0	46.1	0.5	0.1	1.5		1.4	1.9			
80	A Zucchetti grün frisch mittel kg	CH367	15.2	64.0	1.4	0.2	1.6		2.4	10.4			
80	A Tomaten Pelati geschält KRT 6x2500/1500g	ZL132936	16.0	67.2	0.9	0.2	2.4						
9	A Tomatenkonzentrat 3-fach KRT 6x4500g	ZL55487	9.9	41.4	0.6	0.1	1.7						
5	A Zwiebeln gross frisch ganz kg	CH368	2.0	8.2	0.1	0.0	0.4		0.2	0.0			
1	A Knoblauch geschält Pkg 1kg	CH356	0.8	3.5	0.0	0.0	0.1		0.1	0.0			
2	A Olivenöl extra vergine BID 10lt	CH591	16.2	66.6	0.0	1.8	0.0		0.0	0.1			
0	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	0.8	3.4	0.0	0.0	0.2						
2	A Basilikum frisch Btl 500g	CH464	0.7	3.1	0.0	0.0	0.1		0.1	6.5			
0	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	116.6	0.0			
0	A Majoran frisch Btl 500g	G074100	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1			
0	A Oregano frisch Btl 500g	G076100	0.1	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1			
0	A Lorbeerblätter ganz Ds 60g	R237000	0.2	0.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3			
0	A Feinkristallzucker Sack 25kg	CH470	0.8	3.4	0.0	0.0	0.2			0.0			

Summe (gerundet)	1197.9	5079.3	44.5	11.6	227.3	0.0	255.4	307.6	0	0
------------------	--------	--------	------	------	-------	-----	-------	-------	---	---

1 = Gluten, 3 = Eier, 7 = Milch, 7.1 = Laktose, 9 = Sellerie

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

**HACCP:**

**Bemerkungen:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher  
Koscher Suppen



**8A Karotten-Ingwercremesuppe Koscher KO2021 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 270 = 27000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na	mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 8a Karotten-Ingwerpuréesuppe kosher	Z000001												
9														
0	A -----	Z000001												
3	A Rapsöl Bid 12lt	Z055345	24.8	102.1	0.0	2.8	0.0							
5	A Ingwer frisch kg	R211200	2.5	10.6	0.1	0.0	0.4	0.0	0.6	0.0				
8	A Zwiebeln gross frisch ganz kg	CH368	3.1	13.0	0.1	0.0	0.6		0.2	0.0				
9	A Lauch grün frisch ganz kg	CH358	2.7	11.2	0.1	0.0	0.3		1.1	0.6				
3	A Sellerie ganz geschält kg	CH357	0.8	3.5	0.0	0.0	0.1		3.0	0.2				
9														
100	A Karotten ganz geschält kg	CH355	38.0	158.0	0.8	0.3	6.6		28.0	733.0				
180	A Wasser	N110000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.6	0.0				
10	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	20.3	86.2	1.2	0.0	3.8							
0	A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0				
Summe (gerundet)			<b>92.2</b>	<b>384.6</b>	<b>2.3</b>	<b>3.1</b>	<b>11.8</b>	<b>0.0</b>	<b>36.5</b>	<b>733.8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		

9 = Sellerie

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

USZ - Hauptküche USZ / Alle -Hauptküche-

\*Koscher - Koscher

Koscher Fleischig



**8D Rindsgulasch Spätzli grüne Bohnen Koscher KO21 (mit Foto)**

( 100 Portion/en je 540 = 54000 GR)

	Artikel	BLS	kcal	kJ	EW	gFett	g KH	g	BE	Na mg	Vi.A (RE) µg		
1	A 8d Rindsgulasch/Spätzli/Bohnen kosher 1, 3, 6, 9, 12	Z000001											
0	A -----	Z000001											
200	A RI Challengulasch II CH kg	CH1103	268.0	1130.0	42.8	10.8	0.0			90.0	12.0		
10	A Rapsöl Bid 12lt	Z055345	82.8	16.6	340.4	68.1	0.0	0.0	0.0	9.2	1.8	0.0	0.0
20	A Zwiebeln gross frisch ganz kg	CH368	7.8	1.2	32.6	4.9	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	1.4	0.2
5	A Paprika Rubino Ds 630g	R251000	15.8	66.3	0.7	0.6	1.7	0.1	1.7	302.1			
50	A Kochwein weiss Tetra Krt 12x1lt 12	ZL153467	30.0	120.0	0.0	0.0	0.2						
100	R Braune Fleischsauce Pool PADL 1		36.7	155.0	0.4	0.6	7.2	0.0	1.8	0.0			
50	R Tomatensauce Pool (Proveno) PADL 4 1		21.5	89.7	0.8	0.5	3.0	0.0	119.9	22.6			
3	A Weissmehl Typ 400 Sack 25kg 1	ZL153449	10.4	43.5	0.4	0.0	2.1						
2	A Rapsöl Bid 12lt	Z055345	82.8	16.6	340.4	68.1	0.0	0.0	0.0	9.2	1.8	0.0	0.0
20	A Peperoni farbig Würfel 10x10mm kg	CH360	6.4	26.6	0.2	0.1	1.0			0.6	37.8		
0	A -----	Z000001											
150	R Spätzli Grundrezept PADL 2 1, 3		338.5	1412.1	13.2	6.0	57.0	0.0	325.7	43.6			
0	A -----	Z000001											
120	A Bohnen mittelfein TK Krt 5kg	CH353	37.2	154.8	2.5	0.2	4.3			4.8	38.4		
3	A Zwiebeln gross frisch ganz kg	CH368	7.8	1.2	32.6	4.9	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	1.4	0.2
0	A Knoblauch geschält Pkg 1kg	CH356	0.7	2.9	0.0	0.0	0.1			0.0	0.0		
2	A Würzbouillon Gemüse Pulver Ke 9kg	ZL60454	4.1	17.2	0.2	0.0	0.8						
1	A Speisesalz mit Jod und Fluor Sack 25kg	R114000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	388.5	0.0			
0	A Pfeffer weiss gemahlen Ds 720g	R258200	0.6	2.7	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0		
Summe (gerundet)			<b>951.1</b>	<b>3256.4</b>	<b>807.2</b>	<b>164.8</b>	<b>78.1</b>	<b>0.1</b>	<b>951.4</b>	<b>460.1</b>	<b>2.8</b>	<b>0.4</b>	



1 = Gluten, 3 = Eier, 6 = Sojabohnen, 9 = Sellerie, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite

**Vorbereitung:**

**Zubereitung:**

**Finishing:**

**Geräte:**

**HACCP:**

**Bemerkungen:**