

Willy Baireuther

Lagerküche

Vorbereitung

Einkauf

Zubereitung

Tipps und Kniffe

Inhaltsverzeichnis

Ausrüstung		
6 Töpfe und Großgeräte		
8 Küchenausrüstung		
Allgemeines		
10 Kühlen		
12 Einkauf		
13 Küchentipps		
14 Tagesablauf und Piktogramm		
15 Mengenangaben		
16 Büffet-Aufbau/ Geschirr-Rückgabe		
18 Getränke		
Frühstück		
20 Frühstücks-Büffet		
Beilagen		
22 Nudeln		
24 Kartoffeln / Kartoffelbrei		
26 Knödel/Reis		
Hauptspeisen		
28 Spaghetti Bolognese (Hackfleischsoße)	34 Tortellini	
30 Spaghetti-Variationen: (I) Tomatensoße, (II) Käsesoße	36 Schinkennudeln mit Pilzrahmsoße	
32 Spaghetti-Variationen (III) Champignonsoße, (IV) Lachssoße	38 Linsen mit Spätzle und Würstchen	
	40 Nudelsalat	
	42 Gulasch mit Nudeln oder Reis	
	44 Bunter Reis mit Champignons	
	46 Gyros mit Reis	
	48 Hähnchenfrikassee mit Reis oder Nudeln	
	50 Schweinehals aus dem Backofen	
	52 Bunter Kinderteller	
	54 Bratwurst mit Kartoffeln und Rotkohl	
	56 Pikanter Rindfleischtopf	
	58 Maultaschen / Nudelsuppe	
	60 Minestrone (Gemüsesuppe)	
	62 Kartoffelsuppe	
	64 Bohnentopf	
	66 Currywurst	
	68 Hamburger	
	70 Vegetarische Alternativen (Gebakener Käse / Bratlinge)	
	Lagerfeuer	
	72 Stockbrot / Rote Wurst	
	Resteverwertung	
	74, 76 Resteverwertung I und II	
	Salate	
	78 Mais-Paprika-Salat / Griechischer Salat	
	80 Eisberg-Salat / Chinakohl-Salat	
	82 Gemischter Salat	
	Nachtisch	
	84 Früchte-Büffet	
	86 Süße Nachspeisen	
	Abendessen	
	88 Abendessen-Büffet	
	Notvorrat	
	90 Reserve im Hintergrund	
	Ausflug	
	92 Ausflugs-Verpflegung	
	Bestellshop	
	94-96 Shop für Großgeräte und Küchenausrüstung	