



Sehr geehrter Herr Wenig,

vielen Dank für die Benutzung von TEROCA - dem Catering-Portal.
 Zu Ihrer Information: Als registrierter Nutzer besitzen Sie das Recht, dieses Angebot zu persönlichem und allgemeinnützigem Zwecke kostenfrei zu nutzen. Ausnahmen zu kommerziellem Zwecke sind nur nach Absprache möglich. Wenn Sie dennoch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Projektleitung.

Nachfolgend erhalten Sie:

- **Speiseplan**
- **Zubereitungshilfe**
- **Einkaufsliste und Kostenvoranschlag**
- **Tagespläne**

1) Speiseplan

Freitag, 12.08.2005

Frühstück/Brunch: ---
 Mittagessen: ---
 Kaffee und Kuchen: ---
 Abendessen: Standardabendbrot (alles inklusive)
 Nachtsnack: Bruschetta mit Tomate

Samstag, 13.08.2005

Frühstück/Brunch: Standardfrühstück II (alles inklusive)
 Mittagessen: Orangensaft (14 Personen)
 Apfelsaft (14 Personen)
 Mineralwasser mit Kohlensäure
 Scharfe Chinapfanne mit Gemüse (5 Personen)
 Scharfe Chinapfanne mit Rindfleisch (23 Personen)
 Kaffee und Kuchen: Apfelstrudel mit Vanilleeis
 Kaffee (Becher)
 schwarzer Tee
 Abendessen: Standardabendbrot II (alles inklusive)
 Nachtsnack: Sandwich mit Thunfisch

Sonntag, 14.08.2005

Frühstück/Brunch: Standardfrühstück II (alles inklusive)
 Mittagessen: Spaghetti Rinderhack-Tomatensoße (23 Personen)
 gemischter Salat
 Spaghetti mit Tomatensoße (5 Personen)
 Mineralwasser mit Kohlensäure
 Apfelsaft (14 Personen)



TEROCA
DAS CATERING PORTAL
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

Kaffee und Kuchen: ---
Abendessen: ---
Nachtsnack: ---



TEROCA
DAS CATERING PORTAL
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

2) Zubereitungshilfe

Apfelsaft (14 Personen)

4,20 Liter Apfel Fruchtsaft

Als Portion werden 0,3 Liter pro Person veranschlagt.

Brennwert pro Person: 147 kcal (621 kJ)



TEROCA
DAS CATERING PORTAL
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

Apfelstrudel mit Vanilleeis (28 Personen)

4,20 Liter Milchspeiseeis Vanille
4,20 kg Apfelstrudel

Die Apfelstrudel ca. 1 h im Ofen fertig backen. Danach mit Vanilleeis servieren.

Brennwert pro Person: 375 kcal (1569 kJ)



Bruschetta mit Tomate (28 Personen)

2,33 kg Weißbrot-Weizenbrot
2,80 kg Fleischtomate frisch
0,19 kg (8,78 Stück) Lauchzwiebel frisch
5,60 g Oregano
5,60 g (42,01 Blätter) Basilikum
5,60 g (168,00 Prisen) Pfeffer
5,60 g (1,40 TL) Speisesalz
28,00 g (4,67 Zehen) Knoblauch
0,09 Liter (9,33 EL) Olivenöl

Bruschetta ist eine italienische Vorspeise, eignet sich aber auch gut als Snack zu einem Glas Rotwein. Ciabatta wird zunächst in Scheiben geschnitten und im Toaster, oder Grill hellbraun geröstet. Inzwischen Fleischtomaten mit kochendem Wasser überbrühen und die Schale abziehen. Die Fleischtomaten von Kernen und Saft befreien und das Fruchtfleisch feinwürfeln. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und unter die Tomatenwürfel mischen. Mit Oregano, frischem Basilikum, frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen. Die warmen Ciabattascheiben mit einer halbierten Knoblauchzehe abreiben und mit wenig Olivenöl bestreichen. Die Tomatenmischung dünn auf die Ciabattascheiben streichen und möglichst noch warm servieren.

Brennwert pro Person: 247 kcal (1037 kJ)



TEROCA
DAS CATERING PORTAL
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

Kaffee (Becher) (28 Personen)

196,00 g (28,00 TL) Kaffeepulver trocken

je 7g Kaffeepulver auf 150 ml sprudelnd heißes Wasser

Brennwert pro Person: 12 kcal (50 kJ)



TEROCA
DAS CATERING PORTAL
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

Mineralwasser mit Kohlensäure (28 Personen)

8,40 Liter Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure

Als Portion werden 0,3 Liter pro Person veranschlagt.

Brennwert pro Person: 0 kcal (0 kJ)



TEROCA
DAS CATERING PORTAL
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

Orangensaft (14 Personen)

4,20 Liter Orange Fruchtsaft

Als Portion werden 0,3 Liter pro Person veranschlagt.

Brennwert pro Person: 135 kcal (564 kJ)



Sandwich mit Thunfisch (28 Personen)

1,82 kg (28,00 Stück) Hühnerei
0,35 kg (3,18 Stück) Zwiebeln frisch
0,35 Liter (0,70 Gläser) Mayonnaise (Miracel Whip)
1,40 kg (10,00 Dosen) Thunfisch Konserve in Öl
0,14 kg (20,00 EL) Butter
2,24 kg (56,00 Scheiben) Weißbrot-Toastbrot

Weißbrotscheiben mit Butter bestreichen. Thunfisch, 2 EL Mayonnaise, Zwiebel und Zitronensaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung auf das Brot geben und darüber verteilen. Eier trennen. Eiweiß sehr steif schlagen, 2-3 EL Mayonnaise unterheben. Schaum auf die Brote verteilen. In die Mitte eine kleine Vertiefung drücken und die Eigelbe hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 10 Minuten backen.

Brennwert pro Person: 609 kcal (2553 kJ)



Scharfe Chinapfanne mit Gemüse (5 Personen)

0,40 kg (2,50 Tassen) Reis geschält (Basmatireis)
0,18 kg (1,67 Stück) Zwiebeln frisch
0,42 kg (1,67 Stück) Zucchini frisch
0,50 kg (25,00 Stück) Champignon frisch
0,94 kg (2,50 Stück) Aubergine frisch
1,00 g (0,25 TL) Speisesalz
100,00 ml (6,67 EL) Sojasoße
50,00 ml (41,67 Messerspitze) Chillisoße (Sambal Oelek)
80,00 ml (0,11 Flaschen) Chillisoße mit Tomaten (Chilisauße für Huhn)
10,00 g (1,67 Zehen) Knoblauch
0,09 kg (1,67 Stück) Mohrrübe frisch (Karotte, Möhren)

Den Reis zum Garen aufsetzen.

1 Teil Reis mit 2 Teilen Wasser in einem Topf und je einer Prise Salz vermengen, einmal aufkochen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Zwiebeln und Pilze schälen und in Stücke schneiden und die Möhren schälen und in längliche, dünne Streifen teilen. In der Pfanne anbraten. Danach die Soja- und Chillisoße hinzugeben und etwas ziehen lassen. Den Knoblauch kleinschneiden und hinzugeben. Während des Bratens die Zucchini und die Auberginen in Stücke schneiden und mit etwas Olivenöl überträufeln. Bei den Auberginen aufpassen, daß sie sich nicht bei Luftkontakt dunkelbraun färben.

Damit die Auberginen und die Zucchini knackig bleiben, sollten sie erst kurz vorm servieren (ca. 5 Minuten) bei offener Pfanne dem ganzen zugegeben werden.

Brennwert pro Person: 415 kcal (1743 kJ)



Scharfe Chinapfanne mit Rindfleisch (23 Personen)

4,31 kg (11,50 Stück) Aubergine frisch
2,30 kg (115,00 Stück) Champignon frisch
230,00 ml (191,67 Messerspitze) Chillisoße (Sambal Oelek)
368,00 ml (0,53 Flaschen) Chillisoße mit Tomaten (Chilisauße für Huhn)
46,00 g (7,67 Zehen) Knoblauch
0,41 kg (7,29 Stück) Mohrrübe frisch (Karotte, Möhren)
1,84 kg (11,50 Tassen) Reis geschält (Basmatireis)
460,00 ml (30,67 EL) Sojasoße
4,60 g (1,15 TL) Speisesalz
1,92 kg (7,67 Stück) Zucchini frisch
0,84 kg (7,67 Stück) Zwiebeln frisch
1,84 kg Rind Fleisch mittelfett (mf)

Den Reis zum Garen aufsetzen.

1 Teil Reis mit 2 Teilen Wasser in einem Topf und je einer Prise Salz vermengen, einmal aufkochen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Das Fleisch in Stücke schneiden und in der Sojasosse vor dem Braten einlegen. Zwiebeln und Pilze schälen und in Stücke schneiden und die Möhren schälen und in längliche, dünne Streifen teilen. In der Pfanne mit dem Fleisch gut anbraten. Danach die Soja- und Chillisoße hinzugeben und etwas ziehen lassen. Den Knoblauch kleinschneiden und hinzugeben.

Während des Bratens die Zucchini und die Auberginen in Stücke schneiden und mit etwas Olivenöl überträufeln. Bei den Auberginen aufpassen, daß sie sich nicht bei Luftkontakt dunkelbraun färben.

Damit die Auberginen und die Zucchini knackig bleiben, sollten sie erst kurz vorm servieren (ca. 5 Minuten) bei offener Pfanne dem ganzen zugegeben werden.

Brennwert pro Person: 539 kcal (2262 kJ)



Spaghetti Rinderhack-Tomatensoße (23 Personen)

4,60 g (0,77 Zehen) Knoblauch
4,60 g (138,00 Prisen) Pfeffer
11,50 g (3,83 TL) Thymian
11,50 g Oregano
5,75 g (1,44 TL) Speisesalz
0,12 Liter (11,50 EL) Sonnenblumenöl
1380,00 g (31,36 EL) Tomatenmark
2,99 kg Eierteigwaren Spaghetti
0,46 kg (4,18 Stück) Zwiebeln frisch
2,30 kg Rind Hackfleisch frisch

die Zwiebeln schneiden und in der Pfanne mit dem Öl anbraten, das Rinderhack hinzugeben
nachdem das Fleisch durchgebraten worden ist, das Tomatenmark hinzugeben und gegebenenfalls mit etwas Nudelkochwasser verdünnen
danach mit den Gewürzen abschmecken

gleichzeitig Wasser mit etwas Salz und Öl zum Kochen bringen und die Nudeln ca. 10 Min. lang kochen

Brennwert pro Person: 755 kcal (3161 kJ)



Spaghetti mit Tomatensoße (5 Personen)

1,25 g (0,31 TL) Speisesalz
1,00 g (30,00 Prisen) Pfeffer
1,00 g (0,17 Zehen) Knoblauch
2,50 g Oregano
2,50 g (0,83 TL) Thymian
300,00 g (6,82 EL) Tomatenmark
0,75 kg Eierteigwaren Spaghetti
0,03 Liter (2,50 EL) Sonnenblumenöl
0,10 kg (0,91 Stück) Zwiebeln frisch

die Zwiebeln schneiden und in der Pfanne mit dem Öl anbraten
das Tomatenmark hinzugeben, und gegebenenfalls mit etwas Nudelkochwasser
verdünnen
danach mit den Gewürzen abschmecken

gleichzeitig Wasser mit etwas Salz und Öl zum Kochen bringen und die Nudeln ca. 10
Min. lang kochen

Brennwert pro Person: 623 kcal (2610 kJ)



TEROCA
DAS CATERING PORTAL
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

Standardabendbrot (alles inklusive) (28 Personen)

1,12 kg (61,60 Scheiben) Salami
0,56 kg (37,33 Scheiben) Cervelatwurst
63,00 g Pfefferminztee trocken
2,24 kg Edamer
0,28 kg (40,00 EL) Butter
3,08 kg (56,00 Scheiben) Graubrot

Pro Tasse Tee 2,25g Tee mit heißem Wasser aufbrühen.

Brennwert pro Person: 814 kcal (3408 kJ)



Standardabendbrot II (alles inklusive) (28 Personen)

0,42 kg Fleischsalat (Heringssalat)
5,60 Liter Apfel Fruchtsaft
8,40 Liter Orange Fruchtsaft
175,00 g (43,75 TL) Kakaotränkepulver löslich
5,60 Liter Kuhmilch
196,00 g (28,00 TL) Kaffeepulver trocken
18,67 g Tee schwarz trocken
0,05 kg Hagebutte getrocknet
18,67 g Pfefferminztee trocken
0,21 kg (14,00 Scheiben) Cervelatwurst
0,84 kg (21,00 Scheiben) Gouda
0,28 kg (0,67 Stück) Gurke frisch
1,40 kg (14,00 Stück) Tomaten frisch
466,67 g Honig
0,19 kg (26,67 EL) Margarine gehärtet
0,26 kg (37,50 EL) Butter
1,42 kg (25,77 Scheiben) Graubrot
0,84 kg (15,27 Scheiben) Vollkornbrot (Schwarzbrot)
1,40 kg (17,50 Stück) Baguette-Brötchen (Aufbackbaguettes)

Die Tomaten und Gurken schneiden und auf Teller verteilen. Brötchen aufbacken und alle restliche Zutaten auf den Tisch stellen.
Kakao zubereiten, Tee und Kaffee kochen.

pro Becher Kakao ca. 3 Teelöffel Kakaopulver
1 Becher Kaffee benötigt ca. 1 gehäuften Teelöffel (7g)
Hagebuttentee : je einen Teelöffel Tee pro 200 ml sprudelnd kochendem Wasser in ein Teesieb geben und 8 min. ziehen lassen.
Pfefferminztee: je einen Teelöffel Tee pro 200 ml sprudelnd kochendem Wasser in ein Teesieb geben und 6 min. ziehen lassen.
schwarzer Tee: je einen Teelöffel Tee pro 200 ml sprudelnd kochendem Wasser in ein Teesieb geben und 3 min. (anregend) oder 5 min. (beruhigend) ziehen lassen.

Brennwert pro Person: 1051 kcal (4408 kJ)



Standardfrühstück II (alles inklusive) (28 Personen)

0,22 kg Nuß-Nougat-Creme süß (Nusskati, Nutella)
 0,28 kg Bohnen weiß reif Konserve (Baked Beans)
 1,40 kg Fleischsalat (Heringssalat)
 0,13 kg (0,93 Dosen) Thunfisch Konserve in Öl
 5,60 Liter Apfel Fruchtsaft
 5,60 Liter Orange Fruchtsaft
 175,00 g (43,75 TL) Kakaotränkepulver löslich
 5,60 Liter Kuhmilch
 196,00 g (28,00 TL) Kaffeepulver trocken
 60,67 g Tee schwarz trocken
 0,02 kg Hagebutte getrocknet
 18,67 g Pfefferminztee trocken
 0,21 kg (14,00 Scheiben) Cervelatwurst
 0,42 kg (10,50 Scheiben) Tilsiter
 0,42 kg (10,50 Scheiben) Gouda
 0,42 kg Schwein Bauchspeck
 1,50 kg (23,10 Stück) Hühnerei
 0,42 kg (1,00 Stück) Gurke frisch
 1,40 kg (14,00 Stück) Tomaten frisch
 224,00 g Honig
 0,22 kg (12,44 EL) Sauerkirsche Konfitüre
 0,22 kg (12,44 EL) Erdbeerkonfitüre
 0,19 kg (26,67 EL) Margarine gehärtet
 0,26 kg (37,50 EL) Butter
 0,20 kg Müsli
 0,20 kg Puffreis mit Zucker/Honig geröstet (Smacks)
 0,20 kg Cornflakes
 1,54 kg (28,00 Scheiben) Graubrot
 0,17 kg (3,11 Scheiben) Vollkornbrot (Schwarzbrot)
 3,36 kg (42,00 Stück) Brötchen

Die Eier kochen, den Speck braten und eventuell mit einigen Eiern Rührei anfertigen. Die Baked Beans in einem Topf erwärmen.

Die Tomaten und Gurken schneiden und auf Teller verteilen. Brötchen und alle restliche Zutaten auf den Tisch stellen.

pro Becher Kakao ca. 3 Teelöffel Kakaopulver

1 Becher Kaffee benötigt ca. 1 gehäuften Teelöffel (7g)

Hagebuttentee : je einen Teelöffel Tee pro 200 ml sprudelnd kochendem Wasser in ein Teesieb geben und 8 min. ziehen lassen.

Pfefferminztee: je einen Teelöffel Tee pro 200 ml sprudelnd kochendem Wasser in ein Teesieb geben und 6 min. ziehen lassen.

schwarzer Tee: je einen Teelöffel Tee pro 200 ml sprudelnd kochendem Wasser in ein Teesieb geben und 3 min. (anregend) oder 5 min. (beruhigend) ziehen lassen.

Brennwert pro Person: 1608 kcal (6742 kJ)



gemischter Salat (28 Personen)

1,17 Liter (2,33 Gläser) Mayonnaise (Miracel Whip)
1,17 ml Sahne 30% Fett
1,46 kg (22,40 Stück) Hühnerei
1,93 kg (27,76 Scheiben) Ananas Konserve
7,00 kg (35,00 Stangen) Porree frisch (Lauch)
0,70 kg Sellerie frisch
1,17 kg Eisbergsalat frisch

Den Eisbergsalat waschen und klein schneiden. Sellerie abtropfen lassen. Lauch in feine Ringe schneiden oder hobeln. Ananas abtropfen lassen und ebenfalls klein schneiden. Eier hart kochen, schälen und mit dem Eierschneider einmal längs und einmal quer durchschneiden.

Die Zutaten der Reihe nach in eine riesige Salatschüssel (bzw. zwei kleinere Schüsseln) geben. Mayonnaise und Sahne verrühren und darüber geben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Abwandlung: Saft der Ananas mit entsprechend weniger Sahne und Mayonaise verrühren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Brennwert pro Person: 524 kcal (2193 kJ)



TEROCA
DAS CATERING PORTAL
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

schwarzer Tee (28 Personen)

49,00 g Tee schwarz trocken

Je einen Teelöffel Tee pro 200 ml sprudelnd kochendem Wasser in ein Teesieb geben und 3 min. (anregend) oder 5 min. (beruhigend) ziehen lassen.

Brennwert pro Person: 2 kcal (11 kJ)



3) Einkaufsliste und Kostenvoranschlag

Produkt	Menge	ca. Preis
Ananas Konserve	1,93 kg (27,76 ...	1,98 EUR
Apfel Fruchtsaft	25,20 Liter	9,32 EUR
Apfelstrudel	4,20 kg	11,84 EUR
Aubergine frisch	5,25 kg (14,00 Stück)	7,82 EUR
Baguette-Brötchen (Aufbackbaguettes)	1,40 kg (17,50 Stück)	1,58 EUR
Basilikum	5,60 g (42,01 Blätter)	0,51 EUR
Bohnen weiß reif Konserve (Baked Beans)	0,56 kg	1,47 EUR
Brötchen	6,72 kg (84,00 Stück)	22,68 EUR
Butter	1,21 kg (172,50 EL)	4,11 EUR
Cervelatwurst	1,19 kg (79,33 ...	9,40 EUR
Champignon frisch	2,80 kg (140,00 Stück)	8,34 EUR
Chilliesoße (Sambal Oelek)	280,00 ml (233,33 ...	0,75 EUR
Chillisoße mit Tomaten (Chilisauße für Huhn)	448,00 ml (0,64 ...	0,00 EUR
Cornflakes	0,39 kg	1,04 EUR
Edamer	2,24 kg	8,92 EUR
Eierteigwaren Spaghetti	3,74 kg	6,66 EUR
Eisbergsalat frisch	1,17 kg	1,28 EUR
Erdbeerkonfitüre	0,45 kg (24,89 EL)	0,79 EUR
Fleischsalat (Heringssalat)	3,22 kg	25,44 EUR
Fleischtomate frisch	2,80 kg	8,37 EUR
Gouda	1,68 kg (42,00 ...	11,59 EUR
Graubrot	7,58 kg (137,77 ...	0,42 EUR
Gurke frisch	1,12 kg (2,67 Stück)	1,31 EUR
Hagebutte getrocknet	0,08 kg	0,00 EUR
Honig	914,67 g	6,38 EUR



Hühnerei	6,28 kg (96,60 Stück)	18,26 EUR
Kaffeepulver trocken	784,00 g (112,00 TL)	7,06 EUR
Kakaotränkepulver löslich	525,00 g (131,25 TL)	1,04 EUR
Knoblauch	89,60 g (14,93 Zehen)	0,36 EUR
Kuhmilch	16,80 Liter	9,24 EUR
Lauchzwiebel frisch	0,19 kg (8,78 Stück)	0,47 EUR
Margarine gehärtet	0,56 kg (80,00 EL)	0,66 EUR
Mayonnaise (Miracel Whip)	1,52 Liter (3,03 Gläser)	2,70 EUR
Milchspeiseeis Vanille	4,20 Liter	3,34 EUR
Mohrrübe frisch (Karotte, Möhren)	0,51 kg (8,96 Stück)	0,20 EUR
Müsli	0,39 kg	0,78 EUR
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure	16,80 Liter	7,39 EUR
Nuß-Nougat-Creme süß (Nusskati, Nutella)	0,45 kg	0,95 EUR
Olivenöl	0,09 Liter (9,33 EL)	0,27 EUR
Orange Fruchtsaft	23,80 Liter	21,90 EUR
Oregano	19,60 g	1,25 EUR
Pfeffer	11,20 g (336,00 Prisen)	0,10 EUR
Pfefferminztee trocken	119,00 g	0,95 EUR
Porree frisch (Lauch)	7,00 kg (35,00 Stangen)	6,93 EUR
Puffreis mit Zucker/Honig geröstet (Smacks)	0,39 kg	1,04 EUR
Reis geschält (Basmatireis)	2,24 kg (14,00 Tassen)	1,99 EUR
Rind Fleisch mittelfett (mf)	1,84 kg	0,00 EUR
Rind Hackfleisch frisch	2,30 kg	7,77 EUR
Sahne 30% Fett	1,17 ml	0,00 EUR
Salami	1,12 kg (61,60 ...	13,33 EUR
Sauerkirsche Konfitüre	0,45 kg (24,89 EL)	0,79 EUR
Schwein Bauchspeck	0,84 kg	7,14 EUR
Sellerie frisch	0,70 kg	0,90 EUR
Sojasoße	560,00 ml (37,33 EL)	8,34 EUR
Sonnenblumenöl	0,14 Liter (14,00 EL)	0,12 EUR
Speisesalz	18,20 g (4,55 TL)	0,01 EUR



TEROCA
DAS CATERING PORTAL
 EIN PROJEKT DER JUGEND DER
 FEGN
 WWW.TEROCA.DE

Tee schwarz trocken	189,00 g	1,06 EUR
Thunfisch Konserve in Öl	1,66 kg (11,87 Dosen)	4,90 EUR
Thymian	14,00 g (4,67 TL)	1,21 EUR
Tilsiter	0,84 kg (21,00 ...)	4,12 EUR
Tomaten frisch	4,20 kg (42,00 Stück)	5,80 EUR
Tomatenmark	1680,00 g (38,18 EL)	3,60 EUR
Vollkornbrot (Schwarzbrot)	1,18 kg (21,49 ...)	1,27 EUR
Weißbrot-Toastbrot	2,24 kg (56,00 ...)	0,09 EUR
Weißbrot-Weizenbrot	2,33 kg	5,58 EUR
Zucchini frisch	2,33 kg (9,33 Stück)	2,59 EUR
Zwiebeln frisch	1,94 kg (17,61 Stück)	0,57 EUR

Kostenvoranschlag: 308,09 EUR* (11,00 EUR pro Person)

* Der Gesamtpreis wird nach der benötigten Menge errechnet. Somit liegt der angegebene Preis etwas niedriger als beim Einkauf von Standardverpackungsgrößen im Einzelhandel.
 Der Preis bezieht sich auf den Einkauf bei günstigen Discountern.



TEROCA
DAS CATERING PORTAL
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

4) Tagespläne

Auf den folgenden Seiten finden Sie Essenspläne für jeden einzelnen Tag Ihrer Veranstaltung. Diese Pläne können z. B. während der Veranstaltung öffentlich aufgehängt werden. Die Uhrzeiten sind jeweils vom Veranstalter selbst einzutragen.



TEROCA
DAS CATERING PORTAL
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

Freitag, 12.08.2005

Uhrzeit

Abendessen

Standardabendbrot (alles inklusive)

Nachtsnack

Bruschetta mit Tomate



Samstag, 13.08.2005

Uhrzeit

Frühstück/Brunch

Standardfrühstück II (alles inklusive)

Mittagessen

Orangensaft

Apfelsaft

Mineralwasser mit Kohlensäure

Scharfe Chinapfanne mit Gemüse

Scharfe Chinapfanne mit Rindfleisch

Kaffee und Kuchen

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Kaffee (Becher)

schwarzer Tee

Abendessen

Standardabendbrot II (alles inklusive)

Nachtsnack

Sandwich mit Thunfisch

© 2003-2005 TEROCA - DAS CATERING PORTAL



TEROCA
DAS CATERING PORTAL
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

Sonntag, 14.08.2005

Uhrzeit

Frühstück/Brunch

Standardfrühstück II (alles inklusive)

Mittagessen

Spaghetti Rinderhack-Tomatensauce
gemischter Salat
Spaghetti mit Tomatensauce
Mineralwasser mit Kohlensäure
Apfelsaft

Das ganze Projekt finanziert sich über Spenden.

Wir, das Entwicklerteam, erhalten für diese Arbeit keinen Lohn, sondern programmieren und planen dieses Projekt in unserer Freizeit und mit den Mitteln, die uns zur Verfügung stehen. Ebenfalls besitzen wir den Anreiz, die Qualität und Benutzerfreundlichkeit unserer Software stets zu steigern.

**Jede Spende ist freiwillig und unabhängig von der empfangenen Dienstleistung.
Eine Spendenbescheinigungsanforderung ist dem Anhang beigefügt oder kann online unter der Rubrik Spenden angefordert werden.**

Überweisungsauftrag/Zahlschein

Benutzen Sie bitte diesen Vordruck für die Überweisung des Betrages von Ihrem Konto oder zur Bareinzahlung. Den Vordruck bitte nicht beschädigen, knicken, bestempeln oder beschmutzen.

(Name und Sitz des beauftragten Kreditinstituts)		(Bankleitzahl)
Empfänger: Name, Vorname/Firma (max.27 Stellen) Jugend der FeGN		
Konto-Nr. des Empfängers 8638500	Bankleitzahl 45260475	
bei (Kreditinstitut) Spar- und Kreditbank Witten		
EURO EUR		Betrag
Kunden-Referenznummer - noch Verwendungszweck, ggf. Name und Anschrift des Auftraggebers - (nur für Empfänger) Spende für TEROCA		
noch Verwendungszweck (Insgesamt max. 2 Zeilen à 27 Stellen)		
Kontoinhaber/Einzahler: Name (max. 27 Stellen, keine Straßen- oder Postfachangaben)		
Konto-Nr. des Kontoinhabers	18	

Datum

Unterschrift

Beleg für Kontoinhaber/Einzahler-Quittung

(Name und Sitz des beauftragten Kreditinstituts)		(Bankleitzahl)
Empfänger: Jugend der FeGN		
Konto-Nr. des Empfängers 8638500	Bankleitzahl 45260475	
bei (Kreditinstitut) Spar- und Kreditbank Witten		
EURO EUR		Betrag
Kunden-Referenznummer - noch Verwendungszweck, ggf. Name und Anschrift des Auftraggebers - (nur für Empfänger) Spende für TEROCA		
Kontoinhaber/Einzahler: Name		
Konto-Nr. des Kontoinhabers		

Unterschrift bitte auf Blatt "Überweisungsauftrag"

Wichtiger Hinweis!

Benutzen Sie bitte den beigefügten Überweisungs-/Zahlscheinvordruck für die Überweisung des Betrages von Ihrem Konto. Wenn Sie kein Konto haben, können Sie den Vordruck zur Bareinzahlung bei Banken oder Sparkassen benutzen. Den Vordruck bitte nicht beschädigen, knicken, bestempeln oder beschmutzen. Bei Überweisung: Bitte Ihre Kontonummer einsetzen und Auftrag unterschreiben.

Die Breite des orangenen Überweisungsfeldes muss 13,5 cm betragen!

Beim Ausdruck bitte folgende Einstellungen überprüfen:
Seitenanpassung: keine
Automatisch drehen und zentrieren: ausschalten



TEROCA
 DAS CATERING PORTAL
 EIN PROJEKT DER JUGEND DER
 FEGN
 WWW.TEROCA.DE

TEROCA - das catering portal
 Philip Wenig
 Reinbeker Weg 6a
 21465 Wentorf

Spendenbescheinigung

Sehr geehrter Herr Wenig,

hiermit fordere ich eine Spendenbescheinigung für den von mir an TEROCA überwiesenen Betrag an.

Die Ausgabe der Spendenbescheinigungen erfolgt am Ende des jeweiligen Jahres. Möchten Sie die Spendenbescheinigung gerne sofort erhalten, kreuzen Sie bitte folgendes Kästchen an:

Ich möchte die Spendenbescheinigung gerne sofort erhalten.

Spende: EUR
 Datum:
 Kreditinstitut:
 BLZ:
 Kontonummer:

Die Bescheinigung soll bitte an folgende Adresse gesendet werden:

Institution/Firma:
 Name, Vorname:
 Straße, Hausnr.:
 PLZ, Ort:

Ich möchte auf der Spenderseite der Homepage von TEROCA genannt werden.

Mit freundlichen Grüßen,

.....
 (Ort, Datum, Unterschrift)