



TEROCA
DIE CATERING SOFTWARE
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

Sehr geehrter Musteruser,

vielen Dank für die Benutzung von TEROCA - der Catering-Software.
Zu Ihrer Information: Als registrierter Nutzer besitzen Sie das Recht, dieses Angebot persönlich und für allgemeinnützige Zwecke kostenfrei zu nutzen. Wenn Sie dennoch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Projektleitung.

Nachfolgend erhalten Sie:

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

1) Speiseplan

Pizza alle Cipolle (mit Zwiebeln) (2 Personen)
Murcianischer Tomatensalat (2 Personen)
Mineralwasser mit Kohlensäure (1 Person)
Apfelsaft (1 Person)



TEROCA
DIE CATERING SOFTWARE
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

2) Zubereitungshilfe

Apfelsaft (1 Person)

0,30 Liter Apfel Fruchtsaft

Als Portion werden 0,3 Liter pro Person veranschlagt.

Brennwert pro Person: 147 kcal (621 kJ)



TEROCA
DIE CATERING SOFTWARE
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

Mineralwasser mit Kohlensäure (1 Person)

0,30 Liter Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure

Als Portion werden 0,3 Liter pro Person veranschlagt.

Brennwert pro Person: 0 kcal (0 kJ)



TEROCA
DIE CATERING SOFTWARE
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

Murcianischer Tomatensalat (2 Personen)

0,08 kg Fleischtomate frisch
0,01 kg (2,00 Zehen) Knoblauch frisch
0,02 Liter (1,00 EL) Weinessig (Balsamico)
0,50 g Pfeffer
0,50 g (2,00 Prisen) Salz
0,50 g (0,03 EL) Kreuzkümmel
0,50 g (0,03 EL) Paprikapulver edelsüß
0,02 Liter (2,00 EL) Olivenöl
0,25 kg (2,50 Stück) Tomaten

Die Fleischtomatenstücke im Mörser mit den Knoblauchzehen zerstampfen. Weinessig, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Olivenöl unterziehen.
Die Tomaten waschen, trocknen, halbieren und in Stücke schneiden. In eine Salatschüssel geben und mit dem Tomatendressing begießen. Gut mischen, mit Salz abschmecken und servieren.

Brennwert pro Person: 128 kcal (539 kJ)



Pizza alle Cipolle (mit Zwiebeln) (2 Personen)

0,06 kg Mozzarella
2,00 g Basilikum
1,00 g Kapern Gewürz
0,02 kg (8,00 Stück) Oliven schwarz gesäuert
0,02 kg (6,00 Stück) Sardelle Konserve
0,11 kg (1,00 Stück) Zwiebeln frisch
0,05 kg (0,50 Stück) Tomaten frisch
0,03 Liter (2,50 EL) Olivenöl
1,00 g (4,00 Prisen) Salz
0,25 kg (14,71 EL) Weizen Mehl Type 405
0,06 Liter Trinkwasser
15,00 g (0,38 Stück) Hefe

Der Teig:

Die Hefe in einer kleinen Schüssel in etwas lauwarmen Wasser auflösen, 2-3 EL Mehl dazugeben und zu einem glatten Vorteig rühren. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und mit dem gegangenen Vorteig vermischen. Leicht salzen und kräftig durchkneten. Es soll ein fester aber noch weicher Teig entstehen. Den Teig 10 Minuten weiterkneten, so daß er sehr elastisch wird. Dabei nach und nach lauwarmes Wasser zugeben. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen. Die Teigviertel entweder mit Hand oder mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche zu 0,5 cm dicken Fladen ausrollen. Ein Backblech mit Olivenöl einfetten, die Pizzen darauf legen und mit den entsprechenden Zutaten belegen. Im vorgeheizten Backofen bei sehr hoher Hitze (ca. 280°C) 15-20 Minuten backen.

Der Belag:

Die Tomaten enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Die anderen Zutaten mit Ausnahme der Basilikumblätter zugeben. Den Pizzateig belegen und Basilikumblätter auslegen.

Brennwert pro Person: 700 kcal (2931 kJ)



TEROCA
DIE CATERING SOFTWARE
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

3) Einkaufsliste und Kostenvoranschlag

Produkt	Menge	ca. Preis
Apfel Fruchtsaft	0,30 Liter	0,11 EUR
Basilikum	2,00 g	0,18 EUR
Fleischtomate frisch	0,08 kg	0,22 EUR
Hefe	15,00 g (0,38 Stück)	0,06 EUR
Kapern Gewürz	1,00 g	0,02 EUR
Knoblauch frisch	0,01 kg (2,00 Zehen)	0,05 EUR
Kreuzkümmel	0,50 g (0,03 EL)	0,02 EUR
Mozarella	0,06 kg	0,15 EUR
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure	0,30 Liter	0,13 EUR
Oliven schwarz gesäuert	0,02 kg (8,00 Stück)	0,16 EUR
Olivenöl	0,05 Liter (4,50 EL)	0,13 EUR
Paprikapulver edelsüß	0,50 g (0,03 EL)	0,02 EUR
Pfeffer	0,50 g	0,00 EUR
Salz	1,50 g (6,00 Prisen)	0,00 EUR
Sardelle Konserve	0,02 kg (6,00 Stück)	0,00 EUR
Tomaten	0,25 kg (2,50 Stück)	0,56 EUR
Tomaten frisch	0,05 kg (0,50 Stück)	0,07 EUR
Trinkwasser	0,06 Liter	0,00 EUR
Weinessig (Balsamico)	0,02 Liter (1,00 EL)	0,08 EUR
Weizen Mehl Type 405	0,25 kg (14,71 EL)	0,07 EUR
Zwiebeln frisch	0,11 kg (1,00 Stück)	0,03 EUR

Kostenvoranschlag: 2,06 EUR

Der Gesamtpreis wird nach der benötigten Menge errechnet. Somit liegt der angegebene Preis etwas niedriger als beim Einkauf von Standardverpackungsgrößen im Einzelhandel.

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
DIE CATERING SOFTWARE
EIN PROJEKT DER JUGEND DER
FEGN
WWW.TEROCA.DE

TEROCA - die catering software
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)