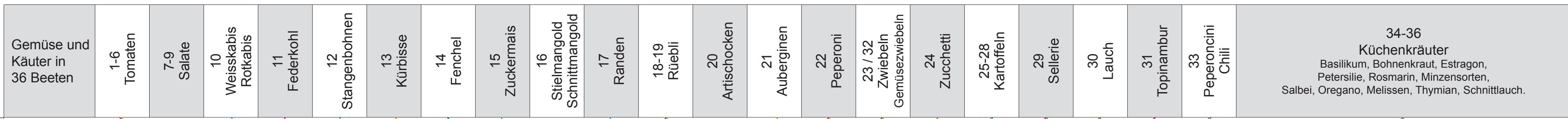


«erntema(h)!!»  
**Kochaktion**  
**10. Sept. 2016**  
**Rezeptgrafik**



— Def. Bestandteile  
 - - - Nach Verfügbarkeit  
 ● Zutaten, Lebensmittel  
 Alle KöchInnen

Lebensmittelgruppen	Zutaten
	Lebensmittel
Pflanzliche	Obst
	Rapsöl ●
	Olivenöl
Getreide	½-Weissmehl
	Thai-Reis
	Dinkelkörner
Tierische	Poulet
	Lamm
	Rind
	Kalb
Kühlschränke 1-6	Eier ●
	Voll-Milch ●
	Kochbutter ●
	Reibkäse ●
	Yoghurt ●
	Voll-Rahm ●
	Magerquark ●
	Honig
Süßwaren	Schokolade
	Konfitüre
	Sirup
	Zucker ●
Alkoholfrei	Bouillon ●
	Säfte
Alkohol	Essig ●
	Bier ●
BAR	Wein ●
	Most ●

**Lebensmittelbeiträge**  
**Regionale Produzenten**  
**& Lebensmittelhändler**

- Regula & Niklaus Bolliger  
 Biohof Rigi  
 Mühledorfstrasse 17  
 4577 Hessigkofen  
 biohof-rigi.ch
- Ursula & Martin Riggenbach  
 Rosegg Hof  
 Weissensteinstrasse 76  
 CH-4500 Solothurn  
 rosegghof.ch
- Molkerei Lanz AG  
 Bolacker 11  
 4564 Obergerlafingen  
 lanzmilch.ch
- Familie Otti  
 Mühle  
 Im Dorf 34  
 3298 Oberwil bei Büren  
 otti-bioland.ch
- Gänteri  
 St. Urbangasse 59  
 4500 Solothurn  
 gaenterli.ch
- Solodaris Stiftung  
 Gärtnerei  
 Weissensteinstrasse 104  
 4500 Solothurn  
 solodaris.ch

**1. Gang**  
 Kochstationen 1-6  
 sechs KöchInnen  
 10-12.30 Uhr

**2. Gang**  
 Kochstationen 7-12  
 sechs KöchInnen  
 11.30-14 Uhr

**3. Gang**  
 Kochstationen 1-6  
 sechs KöchInnen  
 13-15.30 Uhr

**4. Gang**  
 Kochstation 7-12  
 sechs KöchInnen  
 14.30-17 Uhr

**Inhalt Lebensmittelboxen**  
 pro Köchin und Koch

- ø 2 kg Poulet ganz
- 3 kg Kartoffeln (div. Sorten)
- 0.8 kg Sellerie
- 0.8 kg Lauch
- 0.8 kg Zwiebeln
- 0.8 kg Rüebli
- 1 kg Tomaten
- 1 Stk Knoblauch ganz
- 1 Kräuterbouquet
- 1 l Rapsöl (pro KS)
- 1 l Apfelessig (pro KS)
- 500 g Gemüsebouillon (pro KS)
- verfügbar, Mengen geschätzt:**
- 800 g Federkohl
- 1 kg Peperoni
- 1.5 kg Topinambur
- 4 Stk Chilischoten
- ? Salate
- Gemeinsam für alle Köche, Reserven (Tisch 12)**
- 4 kg 1/2-Weissmehl
- Rapsöl
- 2 kg Gemüsebouillon
- 5 Fl. Olivenöl à 7.5 dl, nativ
- Salz & Zucker
- Pfefferkörner schwarz
- Knoblauch, Lorbeerblätter, Rosmarin getrocknet

- 2 kg Lamm Ragout (mit Knochen) für KS 7, 9 und 11
- 2 kg Lamm Hackfleisch für KS 8, 10 und 12
- 2 kg Dinkelkörner, geschliffen
- 2 kg Kartoffeln (div. Sorten)
- 0.8 kg Sellerie
- 0.8 kg Lauch
- 0.8 kg Zwiebeln
- 0.8 kg Rüebli
- 1 Stk Knoblauch ganz
- 1 Kräuterbouquet
- 1 l Rapsöl (pro KS)
- 1 l Apfelessig (pro KS)
- 500 g Gemüsebouillon (pro KS)
- verfügbar, Mengen geschätzt:**
- 800 g Fenchel
- 1.5 kg Stangenbohnen
- 4 Stk Chilischoten
- ? Salate
- Gemeinsam für alle Köche, Reserven (Tisch 12)**
- 4 kg 1/2-Weissmehl
- Rapsöl
- 2 kg Gemüsebouillon
- 5 Fl. Olivenöl à 7.5 dl, nativ
- Salz & Zucker
- Pfefferkörner schwarz
- Knoblauch, Lorbeerblätter, Rosmarin getrocknet

- ø 2 kg Poulet ganz
- 2 kg 1/2-Weissmehl
- 0.8 kg Sellerie
- 0.8 kg Lauch
- 0.8 kg Zwiebeln
- 0.8 kg Rüebli
- 1 kg Tomaten
- 1 Stk Knoblauch ganz
- 1 Kräuterbouquet
- 1 l Rapsöl (pro KS)
- 1 l Apfelessig (pro KS)
- 500 g Gemüsebouillon (pro KS)
- verfügbar, Mengen geschätzt:**
- 800 g Fenchel
- 1 kg Zucchini
- 4 Stk Chilischoten
- 1 Stk Zuckermais
- ? Salate
- Gemeinsam für alle Köche, Reserven (Tisch 12)**
- 4 kg 1/2-Weissmehl
- Rapsöl
- 2 kg Gemüsebouillon
- 5 Fl. Olivenöl à 7.5 dl, nativ
- Salz & Zucker
- Pfefferkörner schwarz
- Knoblauch, Lorbeerblätter, Rosmarin getrocknet

- 2 kg Thai-Reis
- 2 kg Kartoffeln (div. Sorten)
- 0.8 kg Sellerie
- 0.8 kg Lauch
- 0.8 kg Zwiebeln
- 0.8 kg Rüebli
- 1 kg Tomaten
- 1 Stk Knoblauch ganz
- 1 Kräuterbouquet
- 1 l Rapsöl (pro KS)
- 1 l Apfelessig (pro KS)
- 500 g Gemüsebouillon (pro KS)
- verfügbar, Mengen geschätzt:**
- 1 kg Zucchini
- 1.5 kg Auberginen
- 1 kg Peperoni
- 1 kg Kürbisse (Muskat, Butternuss)
- 4 Stk Chilischoten
- ? Salate
- Gemeinsam für alle Köche, Reserven (Tisch 12)**
- 4 kg 1/2-Weissmehl
- Rapsöl
- 2 kg Gemüsebouillon
- 5 Fl. Olivenöl à 7.5 dl, nativ
- Salz & Zucker
- Pfefferkörner schwarz
- Knoblauch, Lorbeerblätter, Rosmarin getrocknet

**Gewürze**  
 In der Darstellung nicht aufgeführt aber für alle vorhanden:  
 Salz, Pfeffer, Nepal-Kardamom, Curry Orange, Curry Bio, Curry Jaipur, Curry Dehli, Ras el Hanout, Afrika (Gewürzmischung), Barbecue (Gewürzmischung), Paprika Rubino, Lorbeerblätter, Rosmarin getrocknet