



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Spaghetti Bolognese für 8.000 Kinder

Die Küche Graz versorgt Kinderbetreuungseinrichtungen, Schulen und soziale Einrichtungen mit täglich 8.000 Portionen Mittagessen. Es wird mit dem "Cook & Chill"-System gearbeitet. Alle beteiligten Mitarbeiter/innen sind darin geschult, wie der Vorgang des Kühlens und Aufwärmens so erfolgt, dass möglichst wenig Nährstoffe verloren gehen.

SPAGHETTI BOLOGNESE FÜR 8.000 KINDER



690KG SPAGHETTI
400KG RINDERFASCHIERTES
200KG FRISCHES GEMÜSE
20KG ZWIEBEL
46KG TOMATENMARK
257L TOMATENSOSSE
350L WASSER
7KG SALZ
 OREGANO, KNOBLAUCH, BASILIKUM,
 THYMIAN, MAJORAN, KÜMMEL,
 PAPRIKAPULVER

Infografik © Land schafft Leben 2022
 Quelle: Küche Graz, Mengen der Küche Graz

BERECHNE

Berechne, wieviel eine Portion Spaghetti Bolognese kostet, wenn du die Zutaten dafür im Lebensmittelgeschäft um die Ecke kaufst! (Preise dienen als Beispiel)



Menge	Produkt	kg-Preis in €	Preis in € für Rezeptmenge	Preis pro Portion =
1 kg	Spaghetti	1,19 €		
1 kg	Rinderfaschiertes	6,65 €		
1 kg	Karotten (Gemüse)	1,19 €		
1 kg	Zwiebeln	0,60 €		
1 kg	Tomatenmark	2,75 €		
1 Liter	Tomatensoße	0,74 €		
1 kg	Salz	0,58 €		
SUMME				



Recherchiere in einem Webshop deiner Wahl Preise für die einzelnen Lebensmittel und berechne, wieviel eine Portion Spaghetti Bolognese kostet, wenn du **alle Zutaten** in Bio-Qualität kaufst und dich bei den Spaghetti für die Vollkornvariante entscheidest.



Menge	Produkt	kg-Preis in €	Preis in € für Rezeptmenge	Preis pro Portion =
1 kg	Bio-Vollkorn-Spaghetti			
1 kg	Bio-Rinderfaschiertes			
1 kg	Bio-Karotten			
1 kg	Bio-Zwiebeln			
1 kg	Bio-Tomatenmark			
1 Liter	Bio-Tomatensoße			
1 kg	Salz*	0,58 €		
SUMME				



Wie groß ist der Preisunterschied zwischen der konventionellen und der Bio-Variante?

Berechne, wieviel eine Portion Spaghetti Bolognese kostet, wenn du **nur das Fleisch** in Bio-Qualität kaufst und dich für Vollkorn-Spaghetti entscheidest!



Menge	Produkt	kg-Preis in €	Preis in € für Rezeptmenge	Preis pro Portion =
1 kg	Vollkorn-Spaghetti			
1 kg	Bio-Rinderfaschiertes			
1 kg	Karotten	1,19 €		
1 kg	Zwiebeln	0,60 €		
1 kg	Tomatenmark	2,75 €		
1 Liter	Tomatensoße	0,74 €		
1 kg	Salz*	0,58 €		
SUMME				



Diskutiere mit deinem/r Banknachbarn/in Vorteile von Bio-Produkten in der Großküche für die Gäste. Gibt es auch mögliche Kritikpunkte?

Überlege, welche **fleischlose heimische Alternative** für eine Bolognese-Sauce in der Großküche in Frage käme und recherchiere dafür den kg-Preis. Stelle einen Preisvergleich zwischen den unterschiedlichen Bolognese-Saucen her.



Menge	Produkt	kg-Preis in €	Preis in € für Rezeptmenge	Preis pro Portion =
1 kg	Spaghetti	1,19 €		
1 kg	Alternative zu Rindfleisch:			
1 kg	Gemüse	1,69 €		
1 kg	Zwiebeln	2,39 €		
1 kg	Tomatenmark	6,95 €		
1 Liter	Tomatensauce	3,98 €		
1 kg	Salz*	0,58 €		
SUMME				



Diskutiere in der Gruppe/Klasse mögliche Vorteile von fleischlosen Gerichten in der Großküche für die Gäste.



Zähle gesundheitliche Vorteile von Vollkornprodukten für die Gäste der Großküche auf!

*Salz ist ein anorganisches Produkt, daher kann es nicht „Bio“ sein.

