



# 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



**690**KG SPAGHETTI  
**400**KG RINDERFASCHIERTES  
**200**KG FRISCHES GEMÜSE  
**20**KG ZWIEBEL  
**46**KG TOMATENMARK  
**257**L TOMATENSOSSE  
**350**L WASSER  
**7**KG 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 €		
<b>SUMME</b>				



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 €		
<b>SUMME</b>				



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 €		
<b>SUMME</b>				



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 €		
<b>SUMME</b>				



**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.

