

Herbst-Menü für den Tag der Schulverpflegung

Kürbisgratin mit Kartoffeln dazu Feldsalat mit Rote Beete und Walnüssen



Foto: HAG

Rezept für 100 Kinder:

Kürbisgratin mit Kartoffeln

1. Für das Gratin den Kürbis in etwa 3 cm große Würfel schneiden und in einer Auflaufform oder einem GN-Blech nicht höher als 10 bis 12 cm aufschichten.
2. Milch mit den Gewürzen gut mischen und über den Kürbis gießen. Mit geriebenem Käse bestreuen und mit Folie abgedeckt bei 220°C garen.
3. Nach 30 bis 45 Minuten die Folie entfernen (der Kürbis muss dann schon fast weich sein, damit er am Ende der Garzeit musig zerfallen ist). Wenn der Käse zerlaufen und braun ist, kann das Gratin serviert werden.
4. Die Kartoffeln in Stücke schneiden und dämpfen.

Zutat	Menge (Primarstufe)	Menge (Sekundarstufe)
Kürbis (frisch)	10 kg	15 kg
Milch (1,5% Fett)	5 l	7,5 l
Schnittkäse (45% Fett i.Tr.)	2,5 kg	3,5 kg
Jodsalz, Pfeffer, Currypulver, Muskat		
Kartoffeln (festkochend)	15 kg	18 Kg

Feldsalat mit Rote Beete und Walnüssen

1. Für den Salat die Rote Beete im Ganzen 30 bis 60 Minuten in Salzwasser garen. Anschließend schälen, würfeln und mit dem Feldsalat und grob gehackten Walnüssen vermengen.
2. Aus Balsamicoessig und Walnussöl ein Dressing herstellen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat gießen.

Zutat	Menge (Primarstufe)	Menge (Sekundarstufe)
Rote Beete	3,5 kg	4 kg
Feldsalat	3,5 kg	4 kg
Walnüsse	400 g	500 g
Balsamicoessig (dunkel)	250 ml	300 ml
Walnussöl	400 ml	450 ml
Jodsalz, Pfeffer		

Rezepte: <https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/Abruf:12.06.2018>

Nachtisch: Apfel

Guten Appetit !!!