

Grundprodukte Liste

... diese unten angeführten Produkte sind standardmäßig vorhanden und stehen beim Landescup Jedermann, jederzeit und ausreichend zur Verfügung.

MOLKEREIPRODUKTE / EIER	FETTE / ÖLE	Tomatenmark
Butterschmalz	Sonnenblumenöl	Vanillezucker
Teebutter	Rapsöl	Vanilleschote Bourbon
Obers 36 %	Olivenöl extra Virgine	Staubzucker
Vollmilch 3,5 %	Kürbiskernöl	GEWÜRZE
Topfen 20 %	Walnussöl	Cayennepfeffer
Sauerrahm 15 %	Brat- und Frittieröl	Curry Madras
Parmesan	ESSIG	Kardamom
Joghurt	Apfelessig	Korianderkörner
Eier	Balsamico Essig weiß	Kümmel ganz
GETREIDEPRODUKTE	Balsamico Essig dunkel	Kümmel gemahlen
Weizenmehl glatt	Sherry Essig	Lorbeerblätter
Weizenmehl griffig	weiter klassische Destillations- und	Majoran
Weizengrieß	Gärungsessige in ausreichender Vielfalt	Muskatnuss ganz
Polentagrieß	WÜRZSAUCEN	Nelken
Toastbrot	Estragonsenf	Oregano
Knödelbrot	Dijonsenf	Paprikapulver edel süß
Semmelbrösel	Ketchup	Pfeffer schwarz
Hartweizengrieß – Nudelteig	Worcestershiresauce	Pfeffer weiß
Langkornreis	Tabasco	Safranfäden
Rundkornreis	Sojasauce	Sternanis
Risottoreis	Fischsauce	Wacholderbeeren
ALKOHOLIKA	SONSTIGE PRODUKTE	Zimt ganz
Madeira	Blattgelatine	Zimt gemahlen
Weißwein	Couverture dunkel	Frische Kräuter
Rotwein	Couverture weiß	Basilikum
Weinbrand	Feinkristallzucker	Dill
Roter Portwein	Haselnüsse ganz	Kerbel
Sherry	Haselnüsse gerieben	Minze
Noilly Prat	Honig	Petersilie
GEMÜSE	Kakaopulver	Rosmarin
Gelbe Rüben	Kochschokolade	Schnittlauch
Karotten	Kürbiskerne	Thymian
Kartoffel mehlig	Maizena	Große Auswahl an Kräutern aus dem Kräutergarten der LBS
Kartoffel speckig	Marillenmarmelade	
Lauch	Mohn gemahlen	
Petersilienwurzel	Powidl	TK Ware
Sellerie Knolle	Preiselbeeren	Erdbeer Fruchtpüree
Tomaten	Puddingpulver	
Zitronen	Rosinen	
Zwiebeln braun	Salz fein	
Schalottenzwiebeln	Sesam weiß/schwarz	

Menüprodukte - Liste

Die unten angeführten Produkte sind beim Landescup von Jedem Teilnehmer für sein Menü zu verarbeiten.

Fleisch	Fisch	Milchprodukte
400 g Kalbsrücken	3 Saiblinge	500 g Topfen,
400 g Kalbsschulterscherzel		300 g Marillen,
		1 Becher Himbeeren
		Mohn, Minze
Gemüse	Salate	
300 g Eierschwammerln	Vogerlsalat	
Kirschtomaten (gelb und rot)	verschiedene Kressen	
Paprika (gelb und rot)		
Junglauch		

Achtung!

Fisch, Junglauch, Kirschtomaten, Paprika, Vogerlsalat und verschiedene Kressen sind für die **Vorspeise** zu verwenden

Kalbsrücken und Kalbsschulterscherzel, sowie Eierschwammerln und Kohlrabi sind für die **Hauptspeise** zu verwenden (**Sättigungsbeilage aus dem Grundwarenkorb**)

Topfen, Marillen, Mohn und Himbeeren sind für das **Dessert** zu verwenden