

Checkliste für die Planung:

Vorabklärungen

- ☐ Checkliste kopieren oder von der Website herunterladen und ausdrucken
- ☐ Anzahl der Lagerteilnehmenden und der Leitenden in Erfahrung bringen
- ☐ Ernährungsformen in Erfahrung bringen (Seite 15 & 16)
- ☐ Infrastruktur der Lagerküche in Erfahrung bringen (Seite 17 & 18)
- ☐ Budget abklären (Seite 19)
- ☐ Anzahl warme/kalte Mahlzeiten abklären (Seite 20)
- ☐ Abklären oder festlegen, wer was macht (Seite 20)
- ☐ Einkauf-Ort(e) wählen, *Bäckerei suchen, die Brot liefert* (Seite 21 & 22)
- ☐ Mitgegebenes von Eltern/Erziehungsberechtigten (Seite 23)
- ☐ Steht ein Auto zur Verfügung? Es geht auch ohne! (Seite 24)

Hauptplanung

- ☐ *Evtl. über die vorhandenen Ernährungsformen informieren und nötigenfalls Zusatzinformationen einholen* (Seite 54 – 71)
- ☐ Menüplanung machen (Seite 25 – 35), *Rezepte* (Seite 72 – 167)
- ☐ Mengen berechnen (Seite 36 – 39)
- ☐ Einkaufsliste schreiben (Seite 40)

Vorbereitung (Seite 30)

- ☐ Einkaufsliste, Mengenberechnung, Menüplan ausdrucken
- ☐ Ein Mäppli oder ähnliches vorbereiten, um Kassenbelege zu sammeln
- ☐ Tragetaschen oder Transportkisten einpacken
- ☐ *Evtl. Arbeitsgeräte, Putzmaterial einpacken*
- ☐ *Evtl. schon haltbare Lebensmittel kaufen und einpacken*
- ☐ *Evtl. Ämtliplan ausdrucken*
- ☐ *Evtl. Bruchliste ausdrucken (Liste, wo man kaputt gegangenes Geschirr eintragen kann)*

Einkaufen und Einrichten (Seite 31)

- ☐ Einkaufen
- ☐ Zuerst Dinge, die gekühlt werden müssen, in den Kühlschrank einräumen
- ☐ Von Anfang an eine gute Struktur überlegen, was man wo hintut
- ☐ Bruchliste aufhängen

Durchführung (Seite 114 – 118)

Ernährungsformen (Seite 33 – 48),
Rezepte (Seite 49 – 113)

Gutes Gelingen!