

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
Inhaltsverzeichnis	7
1. Umsatz mit Imbiss und Catering	9
1.1 Klassische und gesundheitsorientierte Speisen	9
1.2 Vollwertige Snacks auf Brotbasis	11
1.3 Warme und kalte Mahlzeiten	13
1.4 Catering und Fertiggerichte	14
1.5 Gesundes appetitlich und interessant anbieten	17
1.6 Möglichkeiten und Grenzen bei der Benennung der Speisen	18
2. Gesundheitsorientierte Menüs wirtschaftlich herstellen	24
2.1 Planung und Organisation	24
2.2 Arbeiten mit Komponenten	25
2.3 Menüs und Zielgruppen	26
3. Rezepte	29
3.1 Allgemeines/Abkürzungen	29
3.2 Suppen	32
3.3 Fleisch & Geflügel	64
3.4 Fisch	102
3.5 Gemüse	118
3.6 Beilagen	136
3.7 Pasta	150

4. Rezepte in der Übersicht	172
4.1 Rezepte und Ernährungsformen	172
4.2 Allergene in den Rezepten	176
4.3 Rezeptverzeichnis alphabetisch	181
5. Die Autorin	185