



Inventarliste Schulküche

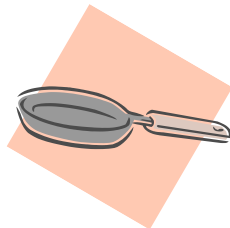
Für den Backofen

Auflaufformen Alu mittel	4
Auflaufformen Teflon klein	5
Auflaufformen/Servierschüsseln Keramik	
groß	4
klein	4
Ausstechförmchen Sets a 25 Formen	4
Backblech Alu	4
Backblech Emaille	4
Backofenrost	4
Kastenform	4
Muffinformen	4
Springform 28cm	6



Für den Herd

Bratpfanne 20cm	4
Bratpfanne 28cm	4
Kochlöffel	8
Pfannenwender	8
Topfset 8tlg. (4 Töpfe + Deckel)	4



Für den Tisch

Dessert-Weckgläser (+ Einfülltrichter)	24
Flache Teller	36
Gläser	40
Glasschälchen	30
Kaffeelöffel	36
Kaffeetassen	40
Karaffe	6
Kleine Teller	36
Kuchengabeln	36
Salatbesteck	4
Salatschüssel Glas	4
Tafelgabel	36
Tafellöffel	36
Tafelmesser	36
Tiefe Teller	36
Untertassen	40
Untersetzer Kork Ø 19 cm	15
Untersetzer Metallgitter	4



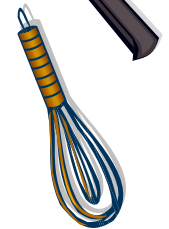
Inventarliste Schulküche

Küchenhilfen

Bratthermometer	4
Brotmesser	4
Dosenöffner	1
Fleischwolf (+ Gebäck-Vorsatz)	1
Gemüseschäler	4
Handmixer (Rühr- u. Kneithaken)	2
Kochmesser 15cm	4
Küchenmaschine	1
Küchensieb (groß)	2
Küchensieb (klein)	4
Küchenwaage, digital	4
Kurzzeitmesser (+Fleischthermometer)	4
Messbecher 1l	4
Nudelholz	2
Nudelmaschine	2
Passiermühle (Flotte Lotte)	4
Pürierstab plus Zusatz	2
Rührschüssel 1l	4



Rührschüssel 2,5l	4
Rührschüssel 6l	4
Salatschleuder	2
Schälmesser	8
Schaumkelle (groß)	4
Schaumlöffel	4
Schere	1
Schlagkessel + Standring	4
Schneebesen	8
Schneidebretter (groß)	12
Schneidebretter (klein)	8
Schöpflöffel	4
Seiher	4
Spagettizange	4
Suppenkellen	16
Teigschaber	4
Vielzweckreibe	4
Waffeleisen (doppelt)	2
Zange	8
Zitruspresse	2





Inventarliste Schulküche

Textilien

Geschirrtücher	38
Hitzehandschuhe	4
Topflappen	10
Schürzen	8

Reinigungsmaterial (Verbrauchsartikel)

Aufnehmer
Backofenspray
Besen
Ceran- u Stahlreiniger
Ceran-Reinigungsschaber
Eimer
Glasreiniger
Handfeger+ Kehrblech
Spülbürsten
Spülmittel
Spülschwämme
Wischgerät
Wischlappen

Koch-und Backbücher

Backbuch	Dr. Oetker
Born to cook 2,	Tim Mälzer
Born to cook,	Tim Mälzer
Greenbox,	Tim Mälzer
Kochbuch	Dr. Oetker
Kochbuch,	Tim Mälzer



Inventarliste Schulküche

Verbrauchsmaterial

Alufolie
Backpapier
Butterbrotpapier
Einmalhandschuhe
Eiskugelbeutel
Essig
Frischhaltebeutel
Frischhaltefolie
Haargummis
Haar-Netzhauben
Holzspieße
Kleenex
Küchenrolle
Mehl (größere Mengen müssen selbst besorgt werden)
Mülltüten
Öl
Olivenöl
Salz
Zucker (größere Mengen müssen selbst besorgt werden)



Gewürze:

Chili-Flocken
Curry
Knoblauch, granuliert
Lorbeerblätter
Muskatnuss, gemahlen
Oregano
Paprikapulver
Pfeffer schwarz, gemahlen
Pfeffer bunt, in Mühle
Rosmarin
Thymian
Zimt, gemahlen

