

## Portionierung:

Dieser Portionierungsvorschlag wurde für einen gutbürgerlichen gastronomischen Betrieb entwickelt. **Er muss auf die jeweiligen individuellen Bedürfnisse hin angepasst werden.**

## Portionierung

Salatteller	Putenbrust	normal	150 g
	Putenbrust	klein	100 g
	Thunfisch	normal	75 g
	Thunfisch	klein	50 g
	Schinken, Käsestreifen	normal	80 g/80 g
	Schinken, Käsestreifen	klein	40 g/40 g
	Wildschweinschinken	normal	80 g
	Wildschweinschinken	klein	50 g
Schnitzelgerichte	2 x		90 g
Cordon bleu	Fleisch		180 g
		Käse	40 g
		Schinken	40 g
Wurstsalat			200 g
Strammer Max		Schinken	120 g
		Eier	2
Sülze			180 g
hausmacher Wurstbrett			250 g
Schinkenbrett			150 g
Tatar			250 g
Schweine-Filet-Medaillons	3 x		60 g
Rinderleber			180 bis 200 g
Rumpsteak			200 g
Pangasiusfilet			180 g
Hähnchenbrustfilet			160 g
große Bratwurst			220 g
1/2 Ring Fleischwurst			300 g
Blutwurst			160 g
Rippchen			300 g
Hacksteak			250 g
1/2 Meter Bratwurst-Schnecke			180 g