



Rezepte, Einkauf,
Planung, Kalkulation

Digitalisieren Sie Ihre Verpflegungsprozesse
mit der Gastronomie-Software Pauli's Kitchen Solution.

Die Software für optimale Verpflegungsprozesse

Von der einfachen Rezeptverwaltung bis zu komplexen
Verpflegungsprozessen: Über 400 Betriebe verschiedener
Grösse setzen die anwenderfreundliche Gastronomie-
Software ein:

- Kliniken und Spitäler
- Alters- und Pflegezentren
- Catering und Lieferservice
- Gastro-Unternehmen
- Hotels und Restaurants
- Hotelfachschulen und Auszubildende



Rezepte

Rezept anzeigen

Bibliothek

Rezept importieren

Filter

Spalte

Bezeichnung

Enthält

Neu

Kopieren

Bearbeiten

Funktionen

Markieren

Logbuch

Statistik

Löschen

ID	Bezeichnung	Bezeichnung II	Art
22	Kalbsrahmsauce	Sauce crème de veau/Sauce allemande	Grundrezepte
23	Kutteln in Weissweinsauce	Tripes à la sauce vin blanc	à la carte
24	Heller Geflügelfond	Fond de volaille blanc	Grundrezepte
25	Apfel - Ingwer - Suppe	Soupe aux pommes et au gingembre	Menu
27	Griechischer Salat	Salade grecque	à la carte
32	Orangensauce zu Fleisch	Sauce à l'orange	Grundrezepte
33	Dattelmousse	Mousse aux dattes	Menu
34	Nüsslsalat mit Ziegenfrischkäse	Doucette au fromage de chèvre frais	Menu
36	Bouillon	Bouillon d'os	Grundrezepte
37	Basler Mehlsuppe (Schweiz)	Potage à la farine bâlois (Suisse)	Menu
38	Kürbissuppe	PKS Planung	Tellergerichte
39	Nussrisotto mit Hasenfilet		Tellergerichte
40	Spargelsalat mit Crevetten an Kokussauce	Asperges et crevettes avec sauce coco	Vorspeise
41	Mangosorbet	Sorbet à la mangue	Dessert
42	Kalbsaxe Grosser Art	Jarret de veau à la grand-mère	Menu
43	Demi-glacé	Demi-glacé	Grundrezepte
47	Gewürzsalzmischung für Fleisch	Sel épicé pour viande de bœuf	Grundrezepte
48	Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art	Emincé de veau zurichoise	à la carte
49	Süsssaure - Sauce	Sauce aigre-douce	Grundrezepte
50	Frühlingsrollen mit Schweinefleisch	Rouleaux de printemps à la viande de porc	Menu
51	Erdbeergelee / Erdbeereis	Glacé aux fraises	Grundrezepte
52	Vanilleglace / Vanille-Eis	Glacé à la Vanille	Grundrezepte
53	Amaretto - Parfait		Tellergerichte
54	Eisauflauf Grand Marnier	Soufflée glacé au Grand Marnier	Menu
55	Vanillesauce	Sauce à la vanille	Grundrezepte
56	Backteig / Bierteig	Pâte à frire	Grundrezepte
57	Apfelküchlein	Beignets de pommes	Menu
58	Fisch-Velouté	Veloute de poisson	Grundrezepte
63	Gewürzsalzmischung für Lamm	Sel épicé pour viande d'agneau	Grundrezepte
64	Lammragout mit kleinem Gemüse	Ragoût d'agneau aux petits légumes	à la carte
75	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung	Tortellini aux épinards et à la ricotta	à la carte
77	Spätzle, hausgemacht		Menu
81	Gemüsefond	Fond de légumes	Grundrezepte
82	Erdnussauce	Sauce aux cacahuètes	Grundrezepte
83	Satay-Spiesschen mit Rindfleisch	Brochettes de bœuf satay	Menu
90	Glasierte Kalbsaxe bürgerliche Art	Jarret de veau glacé bourgeoise	Menu
91	Kokosmakronen	Macarons à la noix coco	Kaffeegebäck
96	Kartoffel - Waffeln		Beilage
98	Senfsauce für Gravadt Lachs	Sauce moutarde pour saumon mariné	Grundrezepte
99	Rohmarinierter Lachs	Saumon mariné suédoise (Gravadt Lachs)	Menu
100	Champagnersorbet	Sorbet au champagne	Menu
102	Fischrahmsauce	Crème de poisson (base)	Grundrezepte
105	Pochierte Seezungenfilets mit Spargeln	Filets de sole pochés aux asperges	Menu

Einstellungen

Rezept

Anzeige

☒ Allergene
☒ Nährwerte
☒ Preis drucken
☐ Alternative Einheit

Menge

10.00

Port.

Anzeige für

0.00

Port.

Aktualisieren

Drucken

PDF

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

Emincé de veau zurichoise

Anzahl

10 Port.

Autor

Carlos Egli

Quelle

Pauli

Gruppe

Kalbfleischgerichte

Art

à la carte

Saison

Ganzjährig

Warenaufwand

8.18 pro Port.

Zutaten

1.400 kg	Kalbshuft	68.88	
0.020 kg	WEISSMEHL TYP 400 25 kg, 1 Sack	0.03	AZ: Glutenhaltiges Getreide
0.075 kg	Sonnenblumenöl high oleic	0.36	
0.015 Kg.	Gewürzsalzmischung für Fleisch	0.16	
Sauce			
0.080 kg	Butter	1.04	AZ: Milch
0.080 kg	Zwiebeln ganz geschält 5 kg	0.20	
0.500 kg	CHAMPIGNONS GESCHNITTEN	6.60	
0.300 kg	Kochwein weiss Bibox 10lt	0.67	AZ: Sulfite, Unverträglichkeit
0.400 Liter	Demi-glacé	1.91	AZ: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Sulfite, Unverträglichkeit
0.200 kg	Saucen-Halbrahm 25% 6x1	1.68	AZ: Milch
0.010 kg	PETERSILIE KRAUS 100 g, 1 Beutel	0.19	
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle	0.10	

Vorbereitung

- Kalbfleisch in feine Streifen schneiden.
- Zwiebeln fein hacken.
- Champignons waschen, abtropfen lassen und in Scheibchen schneiden.
- Vollrahm steif schlagen und kühlsstellen.
- Petersilie waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

Zubereitung

- Das Kalbfleisch leicht mit Weissmehl bestäuben.
- Im heissen Öl unter Schwenken sautieren.
- Das Fleisch herausnehmen und abtropfen lassen.

Rezeptdatenbank

Produkte, Nährwerte, Allergene

80510 Erdnüsse blanchiert und geschält 20 x 1 kg

Allgemein Lieferanten Detail Lager

80510 ☐ Inaktiv

Artikel. Nr. Status

Bezeichnung Einheit Saison

Suchbegriff Gruppe Sparte

GTIN

Erfassungsdatum
Mutationsdatum


80510 Erdnüsse blanchiert und geschält 20 x 1 kg


Allgemein Lieferanten **Detail** Lager


☐ Produkt nicht im Warenkorb berücksichtigen

Allergene Nährwerte Zusätzliche Informationen

☒ Filter auf Allergene

Bearbeiten 

Speichern 

Abbrechen 

Bezeichnung	Vorhanden	Spuren
Erdnüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Lagerverwaltung und Inventar mit App

Inventar

Zurück

Standard Report

Sparten

Drucken

Produktgruppe

Lager

Lieferant

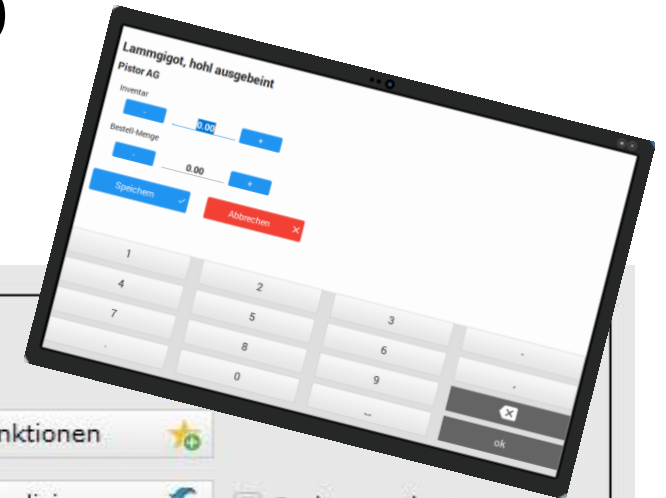
☐ Filter auf Menge

Funktionen


















Aktualisieren

☐ Preise neu lesen

ID Produkte	Artikel Nr.	Produkt	Produktgruppe	Lieferant	Lager	Einheit	Aktuelle Menge	Lagerfa
31995		PERNOD 40% 7 dl, 1 Flasche	HWG Getränke mit A		Wein Keller		5.00	
31480		CHAMPAGNE BOUCHE CUVÉE RESE	HWG Getränke mit A		Wein Keller		76.00	
65774		Sauternes L.Eschenauer 50cl	Weissweine		Wein Keller		89.00	
65922		Porto Rouge Honorable 19%100cl	Aperitif		Wein Keller		7.00	
17556		Kochwein weiss Bibox 10lt	Kochweine		Wein Keller		6.00	
31993		NOILLY PRAT 18% 1 L, 1 Flasche	HWG Getränke mit A		Wein Keller		5.00	
27773		Kochwein rot	Kochweine		Wein Keller		44.00	
76215		Original Bier 10 x 33 cl	Biere / Cider		Wein Keller			
33952		EW FENDANT RAPILLES 1 L, 1 Flasch	HWG Getränke mit A		Wein Keller			
36320		Barolo PI Vigna Grassano D.O.C.G.	HWG Getränke mit A		Wein Keller			



Lieferanten-Schnittstellen

<input type="checkbox"/> Saviva	 <div>Download: Ja Synchronisieren: Ja Allergene: Nein Nährwerte: Nein</div>	<div>↑</div> <div>↓</div>	<div>Produkte </div> <div>Bearbeiten </div> <div>Löschen </div>
<input type="checkbox"/> Hogashop	 <div>Download: Ja Synchronisieren: Ja Allergene: Ja Nährwerte: Ja</div>	<div>↑</div> <div>↓</div>	<div>Produkte </div> <div>Bearbeiten </div> <div>Löschen </div>
<input type="checkbox"/> H&R Gastro	 <div>Synchronisieren: Ja Allergene: Ja Nährwerte: Ja</div>	<div>↑</div> <div>↓</div>	<div>Produkte </div> <div>Bearbeiten </div> <div>Löschen </div>
<input checked="" type="checkbox"/> Pistor	 <div>Download: Ja Synchronisieren: Ja Allergene: Ja Nährwerte: Ja</div>	<div>↑</div> <div>↓</div>	<div>Produkte </div> <div>Bearbeiten </div> <div>Löschen </div>
<input type="checkbox"/> TopCC	<div>Download: Ja</div>	<div>↑</div> <div>↓</div>	<div>Produkte </div>

Planung

Zurück  Neue Einträge Rezepte

Kalender

< November 2019 >

Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8

Kategorien

- ☐ Backen
- ☐ Div. Arbeiten
- ☐ Kochen
- ☐ Konservieren

Produktionsort

- ☐ Entremetier
- ☐ Garde-manger
- ☐ Pâtisserie
- ☐ Saucier

Mitarbeiter

- ☐ Lafer Johann
- ☐ Lichter Horst
- ☐ Mosimann Anton
- ☐ Oliver Jamie

Geräte

Produktionsplan

Tag: Woche Monat Woche 47/2019

	Montag 18 (Nov.)	Dienstag 19	Mittwoch 20	Donnerstag 21	Freitag 22	Samstag 23	Sonntag 24
3:00							
4:00							
5:00							
6:00							
7:00							
8:00	Wareneingangsk Schubbeck Alfons	Wareneingangsk	Wareneingangsk	Wild-Demi-Glace (70 Liter)			
9:00	Nasigoreng (25 ; ...)	Orangensa			Orangen weichkochen...		
10:00	Nussisalat mit Ziegenfrischkä...	Bouillon / Entrecôte...	Hamburger selbstgemacht Si	Wild-Demi-Glace	konservieren		
11:00		Mosimann Anton	Fischfond (80 Liter)	Fischpastete	Carpaccio (36 ; ...)		
12:00	Selleresup			Chickens Nuggets	Backteig / ...		
13:00	Spargelsak mit ...	Hirschpfeffer m. Spätzli (38 Port.)	Saucier Mosimann Anton Kippkessel		Mangosorb		
14:00					Graved		
15:00	Entrecôte m. P. ; frites (46 Port.)	Gemüsef ...		berginer würzig...			
16:00				Kombisteal	Auberginenröllch (43 Port.)		
17:00	Gewürzsäcklein (65 Port.)	Entremetier Kinnkessel			Apfelküchlein (88 Port.)		
18:00	Entremetier Mosimann Anton	Kalbsrahmsauce (18 Liter)	Kurbissuppe / Kalbshaxe...	Nussrisotto m. Hasenfilet / ...			
19:00	Fischstäbchen						
20:00	Küche reinigen	Küche reinigen	Küche reinigen	Küche reinigen	Küche reinigen		
21:00							
22:00							

Produktionsplanung

Pauli's Kitchen Solution ist eine Mietsoftware

Sie entscheiden sich für das Basismodul und stellen Ihr Programm nach Ihren Bedürfnissen mit Zusatzmodulen zusammen.

Ihre Vorteile:

- ✓ Keine Anfangsinvestitionen.
- ✓ Klar kalkulierbare Kosten.
- ✓ Praxisorientierte Weiterentwicklung der Software.
- ✓ Alle Updates inklusive.
- ✓ Massgeschneiderte Zusammenstellung der Module.
- ✓ Sie beziehen genau das, was Sie wirklich brauchen.

Basismodul

- Rezept- und Produktdatenbank (über 1600 Rezepte aus dem Klassiker «Pauli»)
- Hinterlegen von Nährwerten, Allergenen und Lieferanten
- Verwaltung und Kalkulation von Rezepten, Gerichten und Menus
- Warenkorb für Zusammenstellung benötigter Produkte
- Verknüpfung zu Schweizer Nährwerte-Datenbank und Gastro-Übersetzer

Zusatzmodule

Produkt-
informationen
und Lieferanten

Planung und
Design

Produktion

Lager und
Inventar

Events

Diverse

Schnittstellen
Lieferanten-
Import

Bestellprozess
bei Lieferanten

Menuplanung

Menus

Bestell-
verwaltung und
Lieferservice

Etiketten

Produktions-
monitor

Lagerverwaltung

Inventar

Eventplanung

Kassen-
Schnittstelle

Export Fremd-
programme

Schnittstelle zu
trustbox

Schnittstellen zu
Lieferanten-
Onlineshops

Speise- und
Weinkarten

Produktions-
planung

Gebinde/
Schnittstelle
elektronische
Waage

PKS-App

Zugang zum PKS-
Server

OrgaCard
Interface

Massgeschneidertes Programm für jeden Gastronomie-Betrieb



Beispiel:
Alters- oder Pflegezentrum

- Basismodul für mehrere Benutzer und mehrere Betriebe (Häuser/Standorte)
- Schnittstelle zu Lieferanten
- Bestellung aus dem Warenkorb
- Menuverwaltung und –kalkulation
- Menuplanung, Menuwahlsystem
- Bestellverwaltung und Lieferservice
- Etikettendruck
- Lagerverwaltung und Inventar



Beispiel:
Hotel oder Restaurant

- Basismodul für mehrere Benutzer
- Schnittstelle zu Lieferanten
- Bestellung aus dem Warenkorb
- Tagesmenu, Menuvorschläge
- Druck von Speise- und Weinkarten
- Kassenschnittstelle mit direkter Abbuchung verkaufter Produkte im Lager
- Inventarisierung mit PKS-App
- Bestellprozess bei Lieferanten

Massgeschneidertes Programm für jeden Gastronomie-Betrieb



Beispiel: Gastronomie-Betrieb
mit mehreren Standorten
und/oder Produktionsorten

- Basismodul für mehrere Benutzer und Betriebe (Filialen)
- Schnittstelle zu den Kassensystemen
- Bestellverwaltung und Lieferservice
- Produktionsplanung
- Gebinde-Abfüllung und elektronische Waage
- Produktionsmonitor
- Lagerverwaltung und Inventar



WIR BERATEN SIE GERNE PERSÖNLICH

Wir verhelfen Ihrem
Gastronomiebetrieb
zu mehr digitaler
Kompetenz

Laden Sie die kostenlose Demo-
Version herunter auf
www.optisoft.ch

Optisoft GmbH
Talstrasse 31
CH-7270 Davos Platz
Tel. +41 81 420 81 90
Info@optisoft.ch
www.optisoft.ch

