







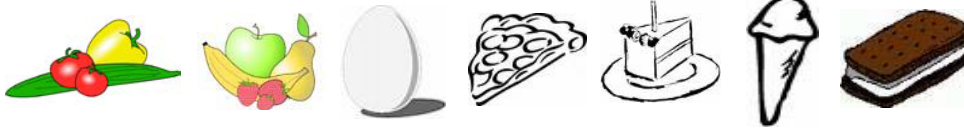
## Mengenangaben für die Protokollführung

### Hinweise zur Protokollführung:

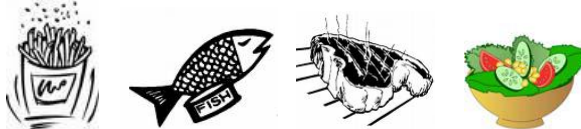
- **Scheibe:** für Brot, Knäckebrötchen, Zwieback, Wurst, Käse



- **Stück:** für rohes Obst und Gemüse, Klöße, Eier, Pizza, Kuchen, Eierkuchen, Kartoffelpuffer, Süßwaren, Snacks



- **Portion (=1 Handvoll):** für Pommes frites, Fisch/Fleisch, Salat, Desserts



- **Glass/Tee (200/150ml):** für Milch, Saft & andere Getränke



- **Tasse/Kelle (150ml):** für Suppe



- **Esslöffel (1EL = 15ml):** für Cornflakes, Müsli, Kartoffelpüree, Reis, Nudeln, gekochtes Obst und Gemüse



- **Teelöffel (1TL = 5ml bzw. 10g):** für Butter, Margarine, Marmelade, Honig, Nutella

