

RELEASE Information zur Version

Juli 2023

V10.10.0624



Release-Information sellymenue Speiseplanungs- und Rezeptverwaltungsmodul

Ver. 10.10.0624 / 27.07.2023

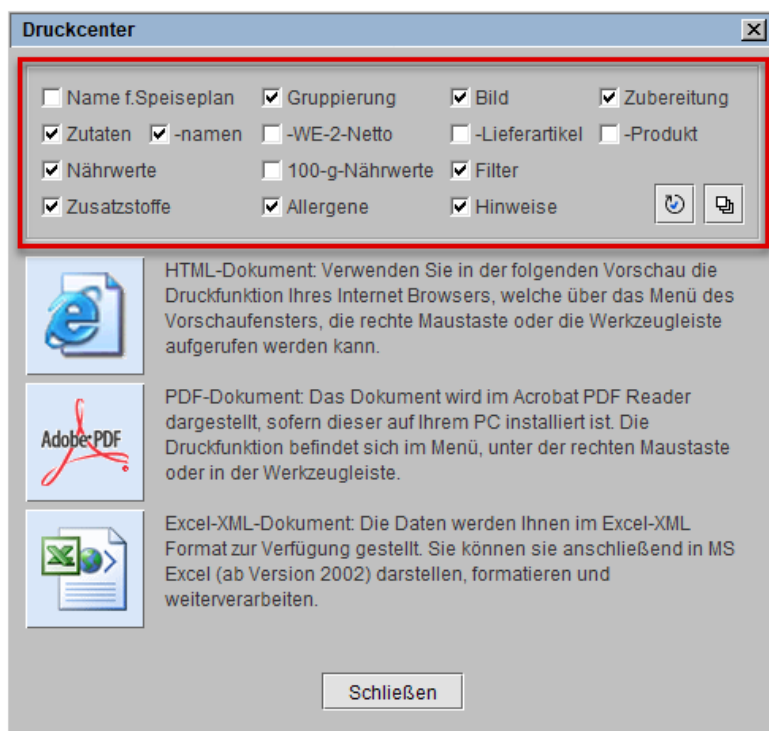
Mit dem neuen Release von selly.biz erweitern wir unsere Produkte wieder um einige Funktionen.

Wir bedanken uns bei unseren Kunden und Software-Partnern für ihre Anregungen und Unterstützung.

✓ Rezeptdruck mit Optionen und Excelldruck

Der Rezeptdruck wurde um diverse Optionen erweitert, so dass er u. a. auch dort, wo kein Speiseplan erzeugt wird, alle für die Produktion erforderlichen Angaben mitliefern oder an einzelnen Produktionsstationen die Produktionsanweisung ersetzen kann. Zusätzlich wird eine Ausgabe als Excel-XML-Dokument (ohne Bild) angeboten.

Neuer Dialog für Druckoptionen



Im Druckcenter werden neue Optionen eingefügt, die das Layout des Druckes steuern.

Setzt die Checkboxes auf den Standard zurück = derzeitiges Drucklayout

Löscht alle Checkboxes

Das Layout des Druckes wurde so angepasst, dass es auf die gewählten Optionen reagiert und der strukturelle Aufbau der Druckausgabe damit bestmöglich korrespondiert.

Option „Name f. Speiseplan“

Festtagstruthahn

Autor: sellysolutions
Gruppe: selly Empfehlungen
Kategorie: Hauptgerichte-Fleisch



Auf dem Druck erscheint statt der eindeutigen „Bezeichnung“ des Rezeptes der optionale „Name für Speiseplan“ als Überschrift. Wird das Bild abgewählt, kann der Name die gesamte Breite des Blattes nutzen.

Option „Gruppierung“

Festtagstruthahn

Autor: sellysolutions
Gruppe: selly Empfehlungen
Kategorie: Hauptgerichte-Fleisch



Der „Autor“, die „Gruppe“ als auch die „Kategorie“ können über diese Option ausgeblendet werden.

Option „Zubereitung“

2 EL	Fleischbrühe konserviert
100 ml	Weißwein
2 EL	Saucenbinder

Eine Portion entspricht ca. 912 Gramm.

Zubereitung:

Füllung vorbereiten:
Toastbrot, Zwiebeln, Äpfel und den Sellerie fein würfeln. Leber fein schneiden und die Petersilie in eine Schüssel mit der Hühnerbrühe mischen und evtl. noch würzen, ziehen lassen.

Den Truthahn gründlich abspülen und trocken tupfen. Mit der Füllung stopfen und dann zunähen, Olivenöl, Gewürze und Knoblauch mischen, den Truthahn damit einmassieren.

Bei Verwendung eines Bratschlauchs Truthahn darin auf eine Fettpfanne setzen, in den Schlauch mehrfach einschlitzen, verschliessen.

Durch diese Option kann der komplette Abschnitt „Zubereitung“ aus- oder eingeblendet werden.

Zubereitung:

1. Für das Tomaten-Paprika-Ragout die Tomaten überbrühen, abschrecken, schneiden. Pfeffer- und Paprikaschote halbieren und entkernen. Pfeffers große Stücke schneiden. Knoblauch fein würfeln.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch, Pfefferschote und Paprika darin 2-3 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform geben.
3. Für die Auberginenröllchen die Auberginen putzen und längs in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden und die Auberginenscheiben darin von beiden Seiten anbraten. In eine Auflaufform geben.
4. Für die Füllung die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Kleine Würfel schneiden. Von 3 Stielen Minze die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Hackmasse kneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Jeweils 1 Ei Füllung auf das schmale Ende der Auberginenscheiben geben, die Auberginenscheiben aufgebraucht sind.
6. Die Röllchen auf das Tomaten-Paprika-Ragout setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 20-25 Minuten garen. Die restlichen Minzeblätter abzugeben. Passt Baguette.

Wenn in den Zubereitungen eine Zeile mit „1.“ (oder anderer Ziffer) beginnt, wird der Text zur besseren Lesbarkeit eingerückt.

Gefunden bei: www.essen-und-trinken.de

Option „Bild“

Das Bild des Rezeptes kann auf dem Druck ausgeblendet werden. Dadurch gewinnen der Rezeptname, die Gruppierung sowie die Allergenliste mehr Platz bis zum rechten Blattrand.

Hinweis: Im Exceldruck kann kein Bild dargestellt werden!

Option „Zutaten“

Zutaten für 12 Portion(en):

9 kg	Pute Truthahn frisch 8-10 kg
1.390 g	Truthahn-Füllung
	10 Stk Weißbrot-Weizentoastbrot
	2 Stk Zwiebeln frisch mittelgroß, kleingewürfelt
	2 Stk Apfel mittelgroß, kleingewürfelt
	1 Bund Stangensellerie
	1 Bund Blattpetersilie
	100 g Geflügelleber
	250 ml Hühnerbrühe

Für die Panade:

3 Stk	Knoblauch frisch (3 Zehen)
250 ml	Olivöl
	Salz jodiert
	Pfeffer schwarz
	Paprika Gewürz

Über diese Option kann der komplette Abschnitt „Zutaten“ aus- oder eingeblendet werden. Sollte in der Zutaten-Ansicht ein Basis-Rezept aufgeklappt sein, wird dieses unter der jeweiligen Zutat farbig ausgedruckt.

Bemerkungen zu einer Zutat werden *kursiv* dargestellt.

Option „Zutaten-WE-2-Netto“

3 Stk	Knoblauch frisch (3 Zehen) • € 0,16
250 ml	Olivöl
	Salz jodiert
	Pfeffer schwarz
	Paprika Gewürz

Bei Verwendung Bratschlauch:

1 EL	Mehl • € 0,01
------	---------------

Für die Soße:

100 ml	Orangensaft • € 0,05
2 EL	Preiselbeere Konserve • € 0,14
100 ml	Weißwein • € 0,17
2 EL	Saucenbinder

Eine Portion entspricht ca. 312 Gramm.
12 Portionen kosten € 29,71; pro Portion € 2,48.

1	Menge	Zutat	Bemerkungen	WE-2
2				
11		Bei Verwendung Bratschlauch:		
12	1 EL	Mehl		0,01 €
13		Für die Soße:		
14	100 ml	Orangensaft		0,05 €
15	2 EL	Preiselbeere Konserve		0,14 €
16	100 ml	Weißwein		0,17 €
17	2 EL	Saucenbinder		
18				29,71 €
19				
20	Mengenangaben beziehen sich auf 12 Personen.			
21	Eine Portion entspricht ca. 312 Gramm.			
22	Preise in WE-2 sind vom 19.07.2023 17:45.			
23				

Über diese Option wird jede Zutat um die WE-2 Netto-Kosten aus Preisen der Lieferartikel ergänzt. Der Preis entspricht der Ansicht in der Zutatenliste der Rezeptverwaltung.

Option „Zutaten-Lieferartikel“ mit „Zutaten-namen“

Alba Pfeffer schwarz gemahlen 1kg • 00368553	
Paprika Gewürz	
Bei Verwendung Bratschlauch:	
1 EL Mehl • € 0,01	
DIAMANT WEIZENMEHL T 550 1KG • 103846	
Für die Soße:	
100 ml Orangensaft • € 0,05	
G&G ORANGENSAFT 1L EW • 5104435	

☒ Name f. Speiseplan	☒ Gruppierung	☒ Bild	☒ Zubereitung
☒ Zutaten	☒ -namen	☒ -Lieferartikel	☐ -Produkt
☒ Nährwerte	☐ 100-g-Nährwerte	☒ Filter	
☒ Zusatzstoffe	☒ Allergene	☒ Hinweise	

Diese Option fügt eine weitere Zeile unter jeder Zutat ein, wenn für diese ein Lieferartikel vorhanden ist.

Es werden der Name des Lieferartikels sowie seine Bestellnummer *kursiv* dargestellt. Wenn sowohl die Nährwerte als auch die Zusatzstoffe ausgewählt wurden, wird zusätzlich der Lieferantennamen dargestellt.

Option „Zutaten-Lieferartikel“ ohne „Zutaten-namen“

REICH JÖDSALZ FLOUR/FOLS 500G • 103446	
Alba Pfeffer schwarz gemahlen 1kg • 00368553	
Paprika Gewürz	
Bei Verwendung Bratschlauch:	
1 EL DIAMANT WEIZENMEHL T 550 1KG • 103846 • € 0,01	
Für die Soße:	
100 ml G&G ORANGENSAFT 1L EW • 5104435 • € 0,05	

☒ Name f. Speiseplan	☒ Gruppierung	☒ Bild	☒ Zubereitung
☒ Zutaten	☐ -namen	☒ -Lieferartikel	☐ -Produkt
☒ Nährwerte	☐ 100-g-Nährwerte	☒ Filter	
☒ Zusatzstoffe	☒ Allergene	☒ Hinweise	

Wird die Option „-Lieferartikel“ mit ausgeschaltetem „-namen“ verwendet, werden statt der Zutatennamen die Namen der Lieferartikel dargestellt, sofern verfügbar. Gibt es für eine Position keinen Lieferartikel, wird weiterhin der Zutatennamen gedruckt. Wenn sowohl die Nährwerte als auch die Zusatzstoffe ausgewählt wurden, wird zusätzlich der Lieferantennamen dargestellt.

Option „Zutaten-Produkt“ mit „Zutaten-namen“

Bei Verwendung Bratschlauch:	
1 EL Mehl	
DIAMANT WEIZENMEHL T 550 1KG • 103846	
DIAMANT WEIZENMEHL T 550 10x1 KG • 42518 • Georg Plange	
Zweigniederlassung	
Für die Soße:	
100 ml Orangensaft	
G&G ORANGENSAFT 1L EW • 5104435	
2 EL Preiselbeere Konserve	

☒ Name f. Speiseplan	☒ Gruppierung	☒ Bild	☒ Zubereitung
☒ Zutaten	☒ -namen	☒ -Lieferartikel	☒ -Produkt
☒ Nährwerte	☐ 100-g-Nährwerte	☒ Filter	
☒ Zusatzstoffe	☒ Allergene	☒ Hinweise	

Es wird eine weitere Zeile unter jeder Zutat eingefügt, wenn für den Lieferartikel ein Produkt vorhanden ist.

Es wird der Name des Produktes, seine Artikelnummer sowie der Hersteller-Kurzname *kursiv* und *grau* dargestellt.

Option „Zutaten-Produkt“ ohne „Zutaten-namen“ und ohne „-Lieferartikel“

Alma Pfeffer schwarz gemahlen 1kg • 300555 • EDEKA		1	m
Paprika Gewürz			
Bei Verwendung Bratschlauch:			
1 EL DIAMANT WEIZENMEHL T 550 10x1 KG • 42518 • Georg Plange Zweigniederlassung			
Für die Soße:			
100 ml Orangensaft			
2 EL Valenzi Wild-Preiselbeeren 2kg • 600565 • EDEKA			

☒ Name f. Speiseplan	☒ Gruppierung	☒ Bild	☒ Zubereitung
☒ Zutaten	☐ -namen	☐ -Lieferartikel	☒ -Produkt
☒ Nährwerte	☐ 100-g-Nährwerte	☒ Filter	
☒ Zusatzstoffe	☒ Allergene	☒ Hinweise	

Wird die Option „-Produkt“ mit ausgeschaltetem „-namen“ und „-Lieferartikel“ verwendet, werden statt der Zutatenamen die Namen der Produkte dargestellt, sofern verfügbar. Gibt es für eine Position kein Produkt, wird weiterhin der Zutatenname gedruckt.

Option „Nährwerte“ (für 1 Portion)

Die Thanksgiving feiert traditionell die Festtagssaison ein.

Nährwerte pro Portion:	
Energie (Kilokalorien)	1.460 kcal
Energie (Kilojoule)	6.100 kJ
Eiweiß (Protein)	156,35 g
Kohlenhydrate, resorbierbar	18 g
Fett	84,7 g
Zusatzstoffe:	

☒ Name f. Speiseplan	☒ Gruppierung	☒ Bild	☒ Zubereitung
☐ Zutaten	☐ -namen	☐ -Lieferartikel	☐ -Produkt
☒ Nährwerte	☐ 100-g-Nährwerte	☒ Filter	
☒ Zusatzstoffe	☒ Allergene	☒ Hinweise	

Über die Option „Nährwerte“ lässt sich der komplette Abschnitt „Nährwerte“ neben den Zutaten für den Druck ein- und ausblenden. Wenn sowohl die Nährwerte als auch die Zusatzstoffe abgewählt wurden, haben die Zutaten die gesamte Seitenbreite Platz.

Option „Nährwerte“ (für 100g)

Die Thanksgiving feiert traditionell die Festtagssaison ein.

Nährwerte pro 100g:	
Energie (Kilokalorien)	160 kcal
Energie (Kilojoule)	669 kJ
Eiweiß (Protein)	17,15 g
Kohlenhydrate, resorbierbar	2 g
Fett	9,3 g
Zusatzstoffe:	

☒ Name f. Speiseplan	☒ Gruppierung	☒ Bild	☒ Zubereitung
☐ Zutaten	☐ -namen	☐ -Lieferartikel	☐ -Produkt
☒ Nährwerte	☒ 100-g-Nährwerte	☒ Filter	
☒ Zusatzstoffe	☒ Allergene	☒ Hinweise	

Über die Option „100-g-Nährwerte“ zusätzlich zur Option „Nährwerte“ werden die Nährwerte auf 100g berechnet.

Option „Filter“

Über diese Option „Filter“ kann der Ausdruck des kompletten Abschnitts „Filter“ ein- oder ausgeschaltet werden.

Option „Zusatzstoffe“

Über diese Option „Zusatzstoffe“ kann der Ausdruck des kompletten Abschnitts „Zusatzstoffe“ ein- oder ausgeschaltet werden.

Option „Allergene“

Über diese Option „Allergene“ kann der Ausdruck des kompletten Abschnitts „Allergene“ ein- oder ausgeschaltet werden.

Option „Hinweise“

Gluten Weizen Milch Nüsse Haselnüsse

Zubereitung:

- Apfel in feine Scheiben schneiden.
- Semmelbrösel in Butter hellbraun rösten und erkalten lassen.
- Zimtucker, Rosinen und gehackte Haselnüsse mit den Äpfeln und den Se
- Tiefkühlblätterteig auf GN-Blech (Länge ca. 24 cm) breit ausrollen, die Mitt
- Eine Seite über die Mitte schlagen, die andere Seite mit Ei bestreichen und
- Das Ganze mit Ei bestreichen und evtl. mit Teigresten verzieren.
- Etwa 25 Minuten bei 200 - 220°C backen.
- Vanillesauce wie gewohnt herstellen.

HACCP

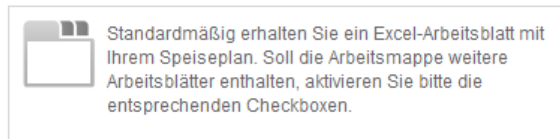
Bitte beachten:

- > MHD der Zutaten überprüfen
- > Kerntemperatur gemäß QM-FO-042 messen und dokumentieren.
- > Ausgabetemperatur gemäß QM-FO-042 messen und dokumentieren.
- > Rückstellprobe ziehen auf QM-FO-042 dokumentieren und eine Woche auf
- > allgemeine Hygienerichtlinien beachten

Über diese Option „Hinweise“ kann der Ausdruck zusätzlicher Rezepthinweise ein- oder ausgeschaltet werden.

✓ Speiseplan – Exceldruck mit Portionsanzahl

Zur besseren Übersicht, auf welche Portionsanzahl sich die errechneten Zutatenmengen beziehen, wird jetzt im Exceldruck des Speiseplans im Arbeitsblatt <Zutaten> zusätzlich die im Speiseplan angegebene Portionsanzahl pro Speise oberhalb der Zutatenmengen ausgegeben.



- ☐ Allergene
 ☐ Zusatzstoffe
- ☐ Nährwerte
 ☐ Preise
- ☐ Ernährungsprotokoll
 ☒ Zutaten
- ☐ Lieferartikel an Zutat

Tomatenreis		
10 Portionen		
500,00 g		Langkornreis
300,00 g		Tomatenwürfel tiefgefroren
Speiseplan	Zutaten	+

✓ Sonstiges

Selbstverständlich sind Fehlerbehebung, Sicherung der Systemstabilität und Maßnahmen zur Performance-Erhöhung wie immer Bestandteil dieses Releases.

Wir freuen uns, wenn die Erweiterungen des Funktionsumfangs Ihre Arbeit erleichtern.

Ihr selly-Team

sellysolutions Servicegesellschaft mbH

Tel. 030 / 347 473 500

support@selly.biz