

RELEASE Information zur Version

6.8.197



Release-Information sellymenue Speiseplanungs- und Rezeptverwaltungsmodul

Ver. 6.8.197 / 29.11.2016

Mit dem neuen Release von sellymenue setzen wir diverse Wünsche und Verbesserungsvorschläge unserer Anwender um.

Basisrezepte

Basisrezepte sind einfache Grundlagenrezepte, die Bestandteil komplexerer Rezepturen sein können. *Einschränkung:* Basisrezepte können keine Basisrezepte enthalten und damit können Rezepturen, in denen bereits Basisrezepte Anwendung finden, selbst keine Basisrezepte mehr werden. Ein Löschen oder Aufheben des Kennzeichens für ein Basisrezept ist bei verwendeten Basisrezepten erst wieder möglich, wenn diese durch andere Basisrezepte oder Zutaten ausgetauscht wurden.

Rezeptverwaltung – Erstellen/Darstellen von Basisrezepten

The screenshot shows the 'Rezept' editor interface. On the left, the 'Basisrezept' checkbox is checked and highlighted with a red box. The 'Rezept öffnen' dialog is open, showing a search for 'pudding' and a list of found recipes. The first recipe in the list is 'Pudding-Basis' by Britta, created on 10.10.2016 and last modified on 14.11.2016.

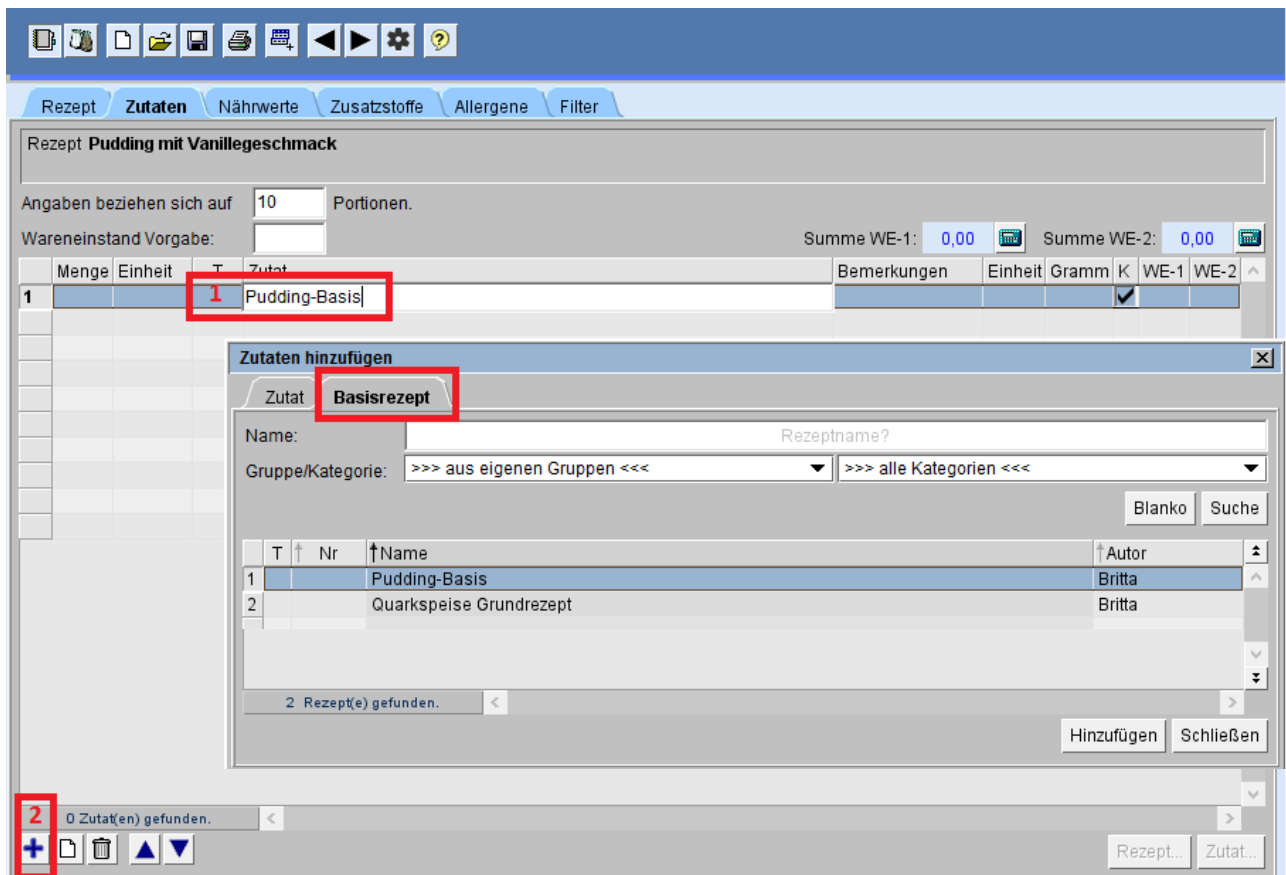
- Das Basisrezept ist ein herkömmliches Rezept, das in der Rezeptverwaltung über die normale Rezept-Funktion erstellt wird. Anschließend wird es über eine Checkbox zum „Basisrezept“ deklariert.
- Werden Zutaten im Basisrezept geändert, ändern sich alle Rezepte und Speisepläne, in denen das Basisrezept enthalten ist. Nährwert- und Preisberechnungen, sowie Allergen- und Zusatzstoff-Ausweisungen werden aktualisiert. *Hinweis:* Bei freigegebenen Speiseplänen sowie gespeicherten Kalkulationen wird keine Änderung durchgeführt.

Rezeptverwaltung – Verwendung von Basisrezepten

Im Reiter *Zutaten* des Rezept-Editors können Basisrezepte hinzugefügt werden:

1. Eintragen des Namens einer Zutat oder eines Basisrezeptes im Textfeld *Zutat* (Priorität hat das Basisrezept!)

2. über den Zutatenbrowser, der über die Schaltfläche  eingeblendet werden kann



Bitte beachten Sie:

- Die *Menge* der Zutaten im Rezept ergibt sich aus dem Verhältnis der Originalmenge des Basisrezeptes zur verwendeten Menge. Für Nicht-Gramm-Maßeinheiten ist eine Umrechnung in Gramm zwingend.
- Ein Basisrezept wird mit einem Mengenvorschlag eingefügt, der aus der Menge und Portionsanzahl des Basisrezeptes im Verhältnis zur Portionsanzahl des Zielrezeptes errechnet wird. Dies stellt lediglich eine Rechenhilfe dar. Manuelles Überschreiben ist jederzeit möglich.
- Ändert sich ein Basisrezept, nachdem es bereits in anderen Rezepten verwendet wurde, werden alle Änderungen außer der Rezeptmenge in die jeweiligen Rezepte übernommen. Es wird jedoch das Mengenverhältnis der nunmehr enthaltenen Zutaten auf die im Rezept für das Basisrezept eingetragene Menge angepasst.

Anzeige der Zutaten von Basisrezepten

☒ ermöglicht die Anzeige der Zutaten des Basisrezeptes unterhalb des Basisrezept innerhalb der Tabelle. Die Zutatwerte des Basisrezeptes sind schreibgeschützt und können nur beim Basisrezept selbst geändert werden.

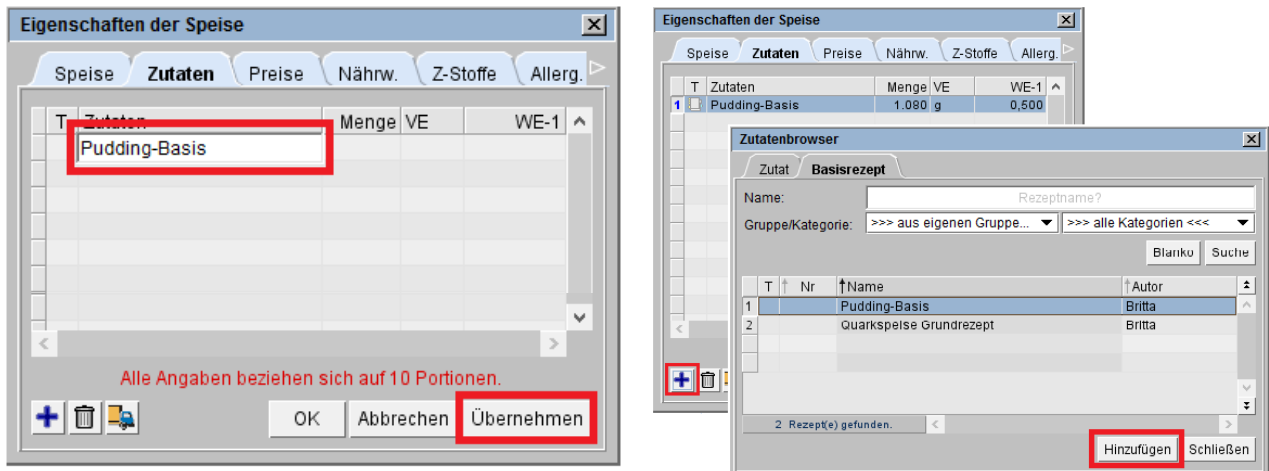
Angaben beziehen sich auf			
Wareneinstand Vorgabe:			
	Menge	Einheit	T
1	1080 g		 Pudding-Basis
1-1	1000 ml		 Kuhmilch Trinkmilch vollfett 3,5%
1-2	80 g		 Zucker weiß

eigenes Basisrezept.
Klicken Sie, um die
Zutaten des Rezeptes zu
verbergen.

Speiseplanung – Einfügen von Basisrezepten

Im Reiter *Zutaten* der Speise können Basisrezepte hinzugefügt werden:

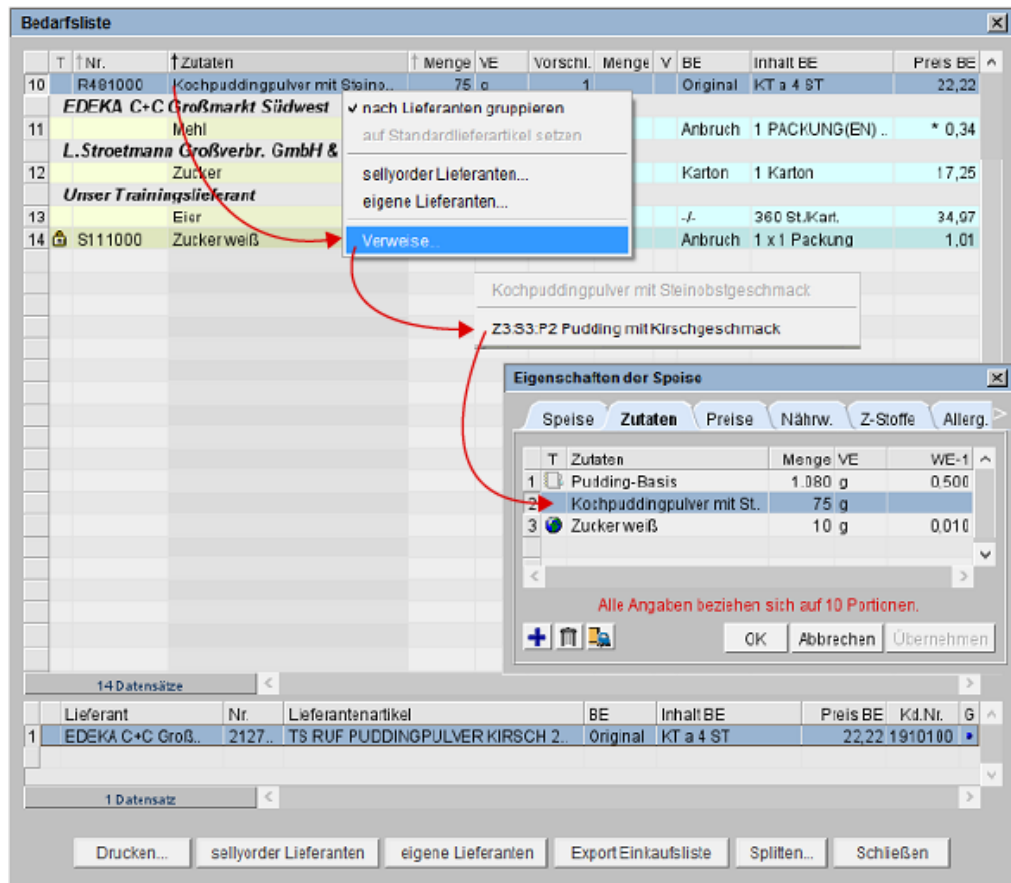
1. Eintragen des Namens einer Zutat oder eines Basisrezeptes im Textfeld *Zutat* (Priorität hat das Basisrezept!)
2. über den Zutatenbrowser, der über die Schaltfläche  eingeblendet werden kann



Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene werden erst nach dem Speichern des kompletten Speiseplanes aktualisiert.

Basisrezept auf der Bedarfsliste

In der Bedarfsliste werden auch die Zutaten der Basisrezepte aufgelöst. Über die rechte Maustaste / bzw. Kontextmenü auf der Zeile der Zutat kann über den Menüpunkt *Verweise...* eine Liste des Vorkommens der Zutat im Speiseplan gebildet werden.



Austausch von Basisrezepten durch Zutaten / Basisrezepte

Über die Schaltfläche [Verweise] im Reiter *Rezept* des Rezepteditors kann ein Fenster mit einer Liste der Rezepte und Speisepläne abgerufen werden, in denen das Rezept / Basisrezept enthalten ist.

The screenshot shows the 'Rezept-Verweise für "Pudding-Basis"' window. It contains a list of references and a sub-window titled 'durch Zutat / Basisrezept austauschen'.

Rezept-Verweise für "Pudding-Basis"

als	im	T	Name des Rezeptes / Speiseplanes
1	Basisrez.	Rezept	Pudding mit Himbeergeschm
2	Basisrez.	Rezept	Pudding mit Kirschgeschma
3	Basisrez.	Rezept	Pudding mit Vanillegeschma
4	Basisrez.	Rezept	Pudding-Basis (1)
5	Basisrez.	Rezept	Quarkspeise Grundrezept
6	Basisrez.	Rezept	Rotkohl blau
7	Basisrez.	Rezept	Schokopudding
8	Basisrez.	Speiseplan	Neuer Speiseplan100 Z3S3
9	Basisrez.	Speiseplan	Neuer Speiseplan100 Z4S3
10	Basisrez.	Speiseplan	Woche 3 Z2S4: Lecker Pudd
11	Basisrez.	Speiseplan	Woche 3 Z7S4: Pudding mit

11 Verweis(e) gefunden.

durch Zutat / Basisrezept austauschen

Wählen Sie eine Zutat oder ein Basisrezept, mit der Sie das Basisrezept "Pudding-Basis" in den ausgewählten Rezepten und Speiseplänen des Fensters "Rezept-Verweise" austauschen wollen. Beim Betätigen von <Austausch> wird das Basisrezept ohne weitere Nachfrage ausgetauscht.

Zutat **Basisrezept**

Name: apfelkomp
Gruppe/Untergrp: >>> alle Gruppen <<< >>> alle Untergruppen <<<

Blanko Suche

T	Nr	Name	Autor	Gr.	WE1
1		Apfelkompott	Britta	4250	4,99

1 Zutat(en) gefunden.

Austausch **Schließen**

Verweise... **Bild...** **Kopieren...**

Über die Schaltfläche [Austausch] kann das Rezept in den ausgewählten Rezepten / Speiseplänen durch eine im nachfolgend aufgeblendeten Zutatenbrowser ausgewählte Zutat oder Basisrezept ausgetauscht werden.

The screenshot shows the 'Rezept-Verweise für "Pudding-Basis"' window. It contains a list of references and a confirmation message.

Rezept-Verweise für "Pudding-Basis"

Das Rezept wird in folgenden Rezepten bzw. Speiseplänen benutzt:

als	im	T	Name des Rezeptes / Speiseplanes
1	Basisrez.	Rezept	Pudding mit Himbeergeschmack
2	Basisrez.	Rezept	Pudding mit Kirschgeschmack
3	Basisrez.	Rezept	Pudding mit Vanillegeschmack
4	Basisrez.	Rezept	Pudding-Basis (1)
5	Basisrez.	Rezept	Quarkspeise Grundrezept
6	Basisrez.	Rezept	Schokopudding
7	Basisrez.	Speiseplan	Neuer Speiseplan100 Z3S3: Pudd
8	Basisrez.	Speiseplan	Neuer Speiseplan100 Z4S3: Pudd
9	Basisrez.	Speiseplan	Woche 3 Z2S4: Lecker Pudding
10	Basisrez.	Speiseplan	Woche 3 Z7S4: Pudding mit Kirsch

10 Verweis(e) gefunden.

Hinweis

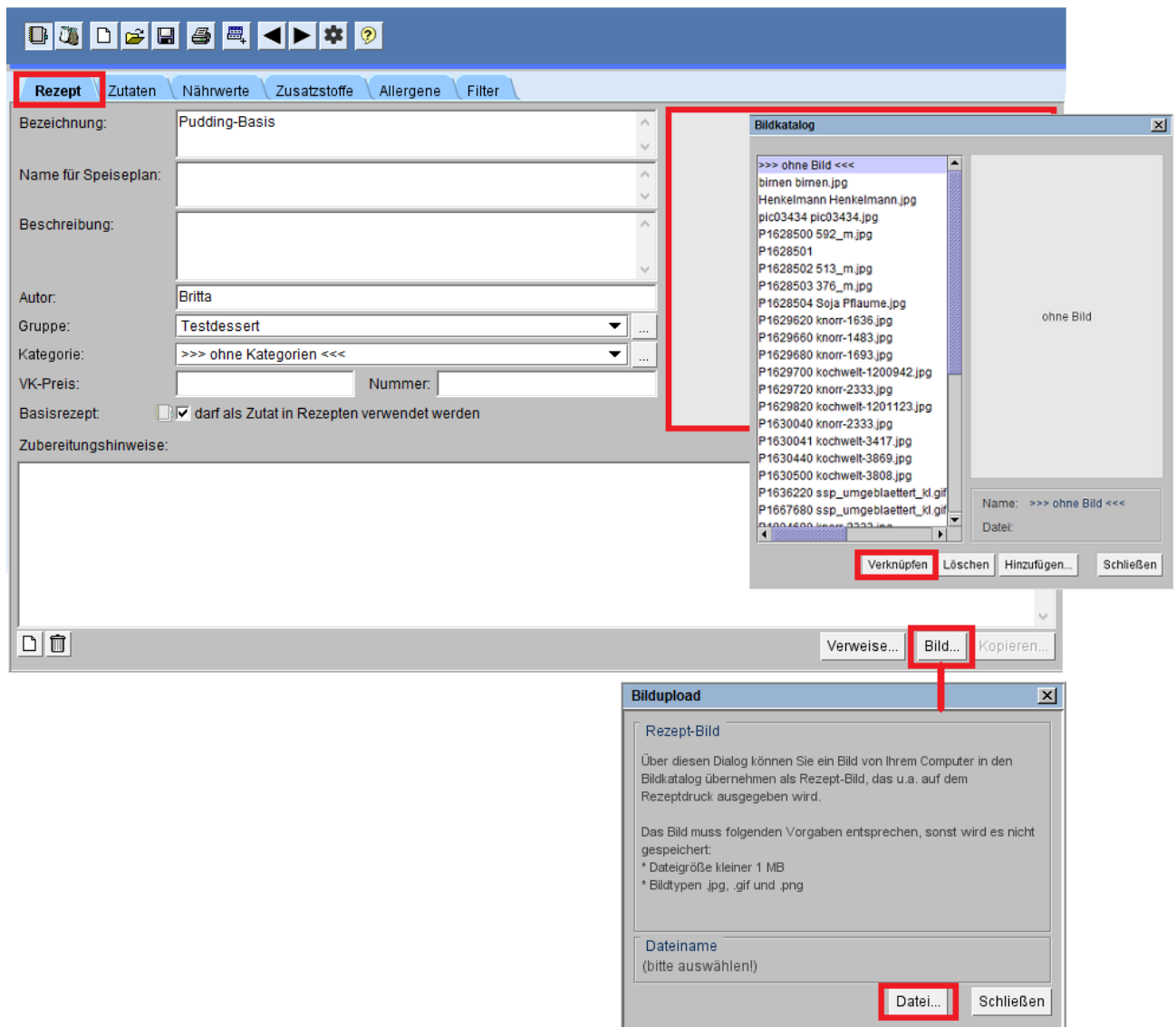
Basisrezept wurde in 1 Rezept getauscht.

OK

Austausch... **Rezept...** **Schließen**

Rezeptverwaltung – verbesserter Bild-Upload

Über die Schaltfläche [Bild] kann der Upload eigener Bilder des Benutzers veranlasst werden. Über die Schaltfläche [Datei] kann ein Bild vom lokalen Datenträger oder anderen Datenquellen nach sellymenue hochgeladen werden. Das Bild wird nach dem Upload im Rezeptfenster angezeigt. Das Bild wird mit allen anderen Änderungen über den Speichern-Button gespeichert.



Über einen Klick auf das Rezeptbild ist der Bildkatalog erreichbar, der alle bisher hochgeladenen Bilder des Benutzers auflistet. Über die Schaltfläche [Verknüpfen] können mehrere Rezepte mit einem Bild verknüpft werden. Über die Schaltfläche [Löschen] kann das Bild entfernt werden, wenn es nicht für Rezepte verwendet wird. Über [Hinzufügen...] wird der Upload-Dialog wie zuvor beschrieben aufgerufen.

Referenzmenge des Rezeptes

Im Reiter [Nährwerte] des Rezepteditors besteht nunmehr die Möglichkeit, sich entweder nur die berechnete Gesamtzutatenmenge pro Portion anzeigen zu lassen oder diese durch Einbeziehung von Kochverlusten etc. zu korrigieren. Wurde keine Menge manuell eingetragen, erscheint in grauer Textfarbe die berechnete Portionsmenge.

Rezept **Vanillecreme**

Nährwerte bezogen auf 1 Portion. Nährwerte berechnen sich automatisch in der Spalte "berechn." aus den Zutaten und Basisrezepten, die Sie in der Spalte "manuell" korrigieren können (z.B. wegen Kochverlusten). Weitere Nährstoffe wählen Sie über den "+"-Schalter. Speichern Sie bitte über das Disk-Symbol der Toolbar.

Hinweise zu den berechneten Nährwerten
"berechn." Nährwerte sind u.U. fehlerhaft, da einige Zutat-Nährwerte o. Stücklisten-Gramm-Werte fehlen.

Nährstoff	berechn.	Anz	manuell	Einheit
1 Energie (Kilokalorien)	80	5/5		kcal
2 Energie (Kilojoule)	335	5/5		kJ
3 Eiweiß (Protein)	3,77	4/5		g
4 Kohlenhydrate, resorbierbar	11,6	5/5		g
5 Zucker (gesamt)	5,281	5/5		g
6 Fett	1,8	4/5		g
7 Gesättigte Fettsäuren	1,074	4/5		g
8 Gesamt-Kochsalz	0,395	5/5		g

8 Nährstoff(e) gefunden.

Referenzmenge nach Kochprozess
 berechnete Portionsmenge ist ca. 117,7g; nach dem Kochprozess in g: **117,7**

+ - Zutatwerte... D-A-CH...

Wurde die Referenzmenge manuell korrigiert, um die tatsächliche Ausgabemenge pro Essensteilnehmer anzupassen, wird die Zahl, wie von anderen Funktionalitäten in schwarzer Textfarbe angezeigt.

Rezept **Pudding-Basis**

Nährwerte bezogen auf 1 Portion. Nährwerte berechnen sich automatisch in der Spalte "berechn." aus den Zutaten und Basisrezepten, die Sie in der Spalte "manuell" korrigieren können (z.B. wegen Kochverlusten). Weitere Nährstoffe wählen Sie über den "+"-Schalter. Speichern Sie bitte über das Disk-Symbol der Toolbar.

Hinweise zu den berechneten Nährwerten
"berechn." Nährwerte sind vollständig, da alle Zutat-Nährwerte u. Stücklisten-Gramm-Angaben vorhanden sind.

Nährstoff	berechn.	Anz	manuell	Einheit
1 Energie (Kilokalorien)	96	2/2		kcal
2 Energie (Kilojoule)	403	2/2		kJ
3 Eiweiß (Protein)	3,3	2/2		g
4 Kohlenhydrate, resorbierbar	12,8	2/2		g
5 Zucker (gesamt)	12,8	2/2		g
6 Fett	3,5	2/2		g
7 Gesättigte Fettsäuren	2,4	2/2		g
8 Gesamt-Kochsalz	0,13	2/2		g

8 Nährstoff(e) gefunden.

Referenzmenge nach Kochprozess
 berechnete Portionsmenge ist ca. 108g; nach dem Kochprozess in g: **125**

Korrigierte Portionsmenge des Rezeptes in Gramm nach Kochprozess als Referenz für die Nährwerte. (berechnete Portionsmenge = 108g)

+ - Zutatwerte... D-A-CH...

Die Referenzmenge wird im Rezeptdruck ausgegeben. Wurde die Referenzmenge nicht manuell geändert, wird die berechnete Portionsmenge ausgedruckt.

Zutaten:

1000 ml Kuhmilch Trinkmilch vollfett 3,5%
80 g Zucker weiß

Eine Portion entspricht ca. 125 Gramm.

Die Referenzmenge wird aus dem Rezept in die Speise übernommen und kann auch dort geändert werden, da die Menge der Speisezutaten oder die Speisezutaten selbst geändert werden können.

Eigenschaften der Speise

Speise | Zutaten | Preise | **Nährw.** | Z-Stoffe | Allerg.

	Nährwert	kalk.	man.	Einh.
1	Energie (Kilokalorien)	103		kcal
2	Energie (Kilojoule)	432		kJ
3	Eiweiß (Protein)	3,53		g
4	Kohlenhydrate, resorbierbar	14,1		g
5	Zucker (gesamt)	13,633		g
6	Fett	3,6		g
7	Gesättigte Fettsäuren	2,46		g
8	Gesamt-Kochsalz	0,141		g

Portionsmenge nach Kochprozess [g] ca. **115,5**

Ändern Sie hier die Portionsmenge nach dem Kochprozess als Referenz für die Nährwerte (Bereich: 0... 9999,999). (berechnete Menge = 115,5g)

+ - OK Abbrechen Übernehmen

Die Referenzmenge der Speise wird in der Nährwertberechnung gedruckt. Wurde die Referenzmenge nicht manuell geändert, wird die berechnete Portionsmenge ausgedruckt.

Tag	Speise	GCAL [kcal]
Menü 1	Kohlroulade mit Soße, dazu Kartoffeln	* 437
	359g Kohlroulade mit Soße	327
	dazu	* 0
	150g Kartoffeln	110

Tag	Speise / Komponente	Portions-Menge [g]	GCAL [kcal]
Menü 1	Kohlroulade mit Soße, dazu, und Kartoffeln	0	437
	Kohlroulade mit Soße	359	327
	dazu		
	Kartoffeln	150	110

Druck einer Rezeptliste

Über das Druckersymbol kann eine Liste der Rezeptnamen für die ausgewählten Sucheinstellungen angezeigt werden.

Rezept öffnen

Rezepte

Suche: Gruppe: >>> aus eigenen Gruppen <<< (84) Kategorie: >>> alle Kategorien <<<

Erweitert >> Blanko Suche

gefundene Rezepte:

T	Rezept	Autor	erstellt	geändert
1	Apfel-Zimt-Creme auf glasierten Apfelspalten	Nestlé Foodserv..	20.08.2015	20.08.2015
2	Gänsekeulen im Römertopf	sellysolutions	20.08.2015	20.08.2015
3	Mousse Bratpfel auf Cassis-Spiegel mit gerösteten Man..	Dr. Oetker Food..	20.08.2015	20.08.2015

3 Rezepte gefunden.

 Kopieren... Öffnen Abbrechen

© 2004 - 2016 sellysolutions - Speiseplanung & Rezeptverwaltung ver. 6.8.191 / 21-11-2016 - Irrtümer und Änderungen vorbehalten 1.6

Druckcenter

Reihenfolge ☐ aktuelle Sortierung ☒ nach Rezeptgruppen geordnet

HTML-Dokument: Verwenden Sie in der folgenden Vorschau die Druckfunktion Ihres Internet Browsers, welche über das Menü des Vorschau Fensters, die rechte Maustaste oder die Werkzeugleiste aufgerufen werden kann

Suchgruppe: >>> aus eigenen Gruppen <<< (84) Suchtext: apfel Sortierung: geordnet nach Gruppe

 PDF-Dokument: Drucken oder Drucken und Speichern  Excel-Formel: Drucken oder Drucken und Speichern

Rez.Nr.	Rezeptname	Autor	geändert	Basisrez.
selly's Rezept Empfehlungen für Gastro und GV Desserts				
	Apfel-Zimt-Creme auf glasierten Apfelspalten	Nestlé Foodservices	20.08.2015	
	Mousse Bratpfel auf Cassis-Spiegel mit gerösteten Mandeln und Zimtsahne	Dr. Oetker Food-Service	20.08.2015	
selly's Rezept Empfehlungen für Gastro und GV Geflügelgerichte				
	Gänsekeulen im Römertopf	sellysolutions	20.08.2015	

Kategorie Gruppe	Rez.Nr.	Rezept	Name für Speiseplan	Autor
sellys Rezept Empfehlungen für Gastro und GV Desserts		Apfel-Zimt-Creme auf glasierten Apfelspalten		Nestlé Foodservices
sellys Rezept Empfehlungen für Gastro und GV Geflügelgerichte		Mousse Bratpfel auf Cassis-Spiegel mit gerösteten Mandeln und Zimtsahne		Dr. Oetker Food-Service
sellys Rezept Empfehlungen für Gastro und GV Geflügelgerichte		Gänsekeulen im Römertopf		sellysolutions

Sortierung in der Rezeptsuche

Über die Spaltentitel der Rezeptsuche lässt sich eine Änderung der Sortierung innerhalb des Suchergebnisses erreichen.

gefundene Rezepte:

T	Rezept	Autor	erstellt	geändert
1	Mousse Bratpfel auf Cassis-Spiegel mit gerösteten Man..	Dr. Oetker Food..	20.08.2015	20.08.2015
2	Gänsekeulen im Römertopf	sellysolutions	20.08.2015	20.08.2015
3	Apfel-Zimt-Creme auf glasierten Apfelspalten	Nestlé Foodserv..	20.08.2015	20.08.2015

Alle Lieferartikel von fremden Rezepten übernehmen

markierte Rezepte kopieren

☐ in bestehende Gruppen

Gruppe:

Kategorie:

☒ Gruppenname des Rezeptes übernehmen

☒ verfügbare Lieferartikel der Zutaten übernehmen

Beim Kopieren von fremden Rezepten können alle Lieferartikel des Rezeptautors übernommen werden, die mit den Zutaten des Rezeptes verknüpft sind. Dabei werden nur folgende Lieferartikel übernommen:

- der Lieferant befindet sich auf der persönlichen Liste
- der Lieferartikel ist nicht gelöscht
- das Sortiment ist nicht ausgelaufen

Besteht für einige Lieferartikel keine gültige Kundennummer, werden diese mit einem gelben Kreuz ausgewiesen.

Weitere Verbesserungen in der Speiseplanung

Suche nach Speiseplänen

Im Öffnen-Dialog der Speiseplanung kann nach einer Zeichenfolge im Namen des Speiseplanes gesucht werden.

Persönliche Speisepläne **Öffentliche Vorlagen**

Suche:

	↑ Speiseplan	↑ gü
1	Woche 3	
2	Neuer Speiseplan100	
3	Speiseplan Randtest 2	

Gruppierung für Speisepläne

Beim Speichern eines Speiseplanes kann die Gruppe festgelegt werden, in der der Speiseplan abgelegt werden soll.

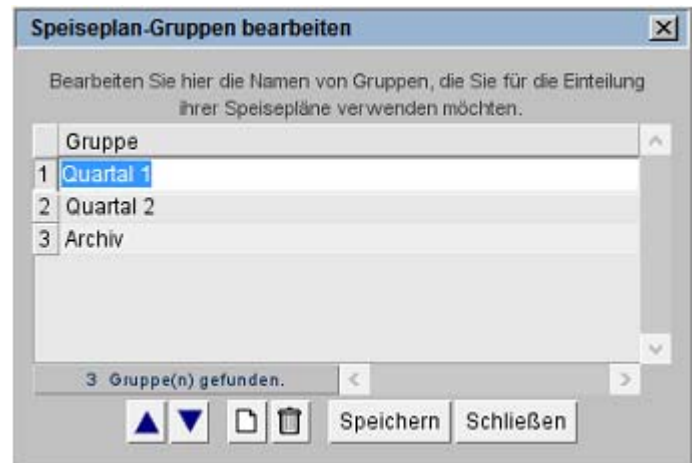
Speiseplan speichern

Bezeichnung

Gruppe

Über den Button  kann ein Dialog zur Bearbeitung der Gruppen-Namen geöffnet werden.

- beliebige Gruppennamen bis max. 60 Zeichen
- Die Sortierung über Pfeil-Buttons
- Gruppen können nur gelöscht werden, wenn keine Speisepläne enthalten sind.



Verschieben von Speiseplänen



Sortierung in der Speiseplan-Auswahl

Über die Spaltentitel des Öffnen-Dialoges lässt sich eine Änderung der Sortierung innerhalb des Suchergebnisses erreichen.

