

# Preisberechnung

Preise Stand 14.11.2022

## Preis für das Hauptgericht

	verwendete Menge in g	Preis pro kg	Preis für's Gericht
Hühnerklein	500		0,99 €
Suppengemüse (*)	1x		1,59 €
Fadennudeln	90	2,38	0,21 €
3 Scheiben Brot	75	3,00	0,23 €
1 Zwiebel	80	0,79	0,06 €
Gewürze		geschätzt	0,10 €

**3,18 €**

**entspricht pro Portion 1,06 €**

## Preis für den Pudding

	verwendete Menge	Preis pro Kg	verwendete Menge
Milch 3,5%	500	1,29	0,65 €
Zucker	1/2 EL (~10g)	1,59	0,02 €
Vanillinzucker (**)	1 Päckchen		0,03 €
Maisstärke	40	0,99	0,10 €

**0,79 €**

**entspricht pro Portion 0,26 €**

## Preis für das gesamte Essen

Hauptgang	1,06 €
Nachspeise	0,26 €
	<b>1,32 €</b>

## Bezugsquellen / Preisinformation

Suppengemüse (*)	Lidl
Fleisch	in diesem Fall TK von Edeka
Nudeln	Edeka
Brot	Handwerksbäcker in der Altstadt
Vanillinzucker (**)	Lidl

(\*) Ich kaufe Suppengemüse nicht als gebündeltes Päckchen, sondern Sellerie, Möhre und Lauch einzeln, putze und schneide es küchenfertig und friere es ein. Bei Bedarf hole ich mir die benötigte Menge aus dem Frost (siehe Foto). Das ist unterm Strich preisgünstiger.

(\*\*) Statt Vanillinzucker verwende ich entweder meinen selbstgemachten Vanillezucker oder, wie in diesem Fall etwas getrocknete Holunderblüten.