

# Artikel mit Seriennummern produzieren

Ist bei dem produzierten Artikel das Feld "Seriennummer" auf "Ja" gestellt, so muss hier eine Seriennummer eingetragen werden, ansonsten kann die Produktion nicht abgeschlossen werden (Seriennummer/Chargennummer)

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 11.10.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

17,500 | 

SERIENNR

 Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,20	l
Zwiebel	1,00	kg
Hokkaido-Kürbis	5,00	kg
Butternuss-Kürbis	1,90	kg
Karotten	2,00	kg
Sellerie	0,70	kg
Weißwein	0,75	l
Wasser	10,00	l
Salz	0,00	g
Pfeffer	0,00	g
Curry Ananas	0,00	g
Thymian getrocknet	0,00	g
Limette	1,00	Stk.

Rezept neu übernehmen

Warenausgang erstellen

**Gemüse vorbereiten**

Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen.  
Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen.  
Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden.

0 min

**Zubereitung**

Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!).  
Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen.  
Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen.  
Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

0 min

**Gläser und Deckel vorbereiten**

Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren.  
Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen.

0 min

**Fertigstellung**

Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren.  
Abschmecken und evtl nachwürzen.

0 min

**Abfüllen**

Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen.

0 min

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 11.10.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

17,500 | 

87469

 Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,20	l
Zwiebel	1,00	kg
Hokkaido-Kürbis	5,00	kg
Butternuss-Kürbis	1,90	kg
Karotten	2,00	kg
Sellerie	0,70	kg
Weißwein	0,75	l
Wasser	10,00	l
Salz	0,00	g
Pfeffer	0,00	g
Curry Ananas	0,00	g
Thymian getrocknet	0,00	g
Limette	1,00	Stk.

Rezept neu übernehmen

Warenausgang erstellen

**Gemüse vorbereiten**

Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen.  
Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen.  
Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden.

0 min

**Zubereitung**

Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!).  
Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen.  
Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen.  
Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

0 min

**Gläser und Deckel vorbereiten**

Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren.  
Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen.

0 min

**Fertigstellung**

Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren.  
Abschmecken und evtl nachwürzen.

0 min

**Abfüllen**

Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen.

0 min

Wurde die Seriennummer eingetragen kann nun die Produktion abgeschlossen werden:

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 11.10.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

17,500 l 87469 Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,20 l
Zwiebel	1,00 kg
Hokkaido-Kürbis	5,00 kg
Butternuss-Kürbis	1,90 kg
Karotten	2,00 kg
Sellerie	0,70 kg
Weißwein	0,75 l
Wasser	10,00 l
Salz	0,00 g
Pfeffer	0,00 g
Curry Ananas	0,00 g
Thymian getrocknet	0,00 g
Limette	1,00 Stk.

Rezept neu übernehmen Warenausgang erstellen

**Gemüse vorbereiten**  
 Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen.  
 Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen.  
 Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden. 0 min  
**Zubereitung**  
 Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!).  
 Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. 0 min  
 Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen.  
 Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.  
**Gläser und Deckel vorbereiten**  
 Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. 0 min  
 Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen.  
**Fertigstellung**  
 Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. 0 min  
 Abschmecken und evtl nachwürzen.  
**Abfüllen**  
 Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen. 0 min

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 11.10.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

Wareneingang

11.10.2022 17,50 l Kürbiscremesuppe (P) 28 Gl. Kürbiscremesuppe 500ml WE

Öl (Brat&Back)	0,20 l
Zwiebel	1,00 kg
Hokkaido-Kürbis	5,00 kg
Butternuss-Kürbis	1,90 kg
Karotten	2,00 kg
Sellerie	0,70 kg
Weißwein	0,75 l
Wasser	10,00 l
Salz	0,00 g
Pfeffer	0,00 g
Curry Ananas	0,00 g
Thymian getrocknet	0,00 g
Limette	1,00 Stk.

**Gemüse vorbereiten**  
 Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen.  
 Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen.  
 Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden. 0 min  
**Zubereitung**  
 Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!).  
 Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. 0 min  
 Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen.  
 Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.  
**Gläser und Deckel vorbereiten**  
 Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. 0 min  
 Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen.  
**Fertigstellung**  
 Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. 0 min  
 Abschmecken und evtl nachwürzen.  
**Abfüllen**  
 Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen. 0 min

Es kann die Seriennummer auch gleich beim anlegen einer neuen Produktion eingetragen werden:

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung WE-Lieferscheine Warenbewegungen Produktion Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

12.04.2022	Rindsgulasch (P)	25,00	Küche					
12.04.2022	Spinatknödel (P)	55,00 Stk.	Garten					
14.04.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche					
15.04.2022	Rindsgulasch (P)	0,00	Küche					
06.05.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche					
10.10.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche	78469				
11.10.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche					
11.10.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche					
11.10.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche					
11.10.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche	45796				
11.10.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche					
11.10.2022	Spinatknödel (P)	0,00 Stk.	Küche					

aktuelle Produktionen  
alle Produktionen

Infoansicht  
 Eigenproduktion  
 Kürbiscremesuppe (P)  
 Produktion anlegen  
 Produktionszeiten  
 Produktionsplan  
 Produktionsdokumentation  
 Speisen  
 Speeplan

Im Feld Ext. Nummer kann nun die Seriennummer eingetragen werden:

Datum:	2022-10-11
Artikel:	Kürbiscremesuppe (P)
Menge:	17,500
Produktionsstätte:	Küche
Sortierung:	7
Ext. Nummer:	49876
Produktionszeit:	
Bemerkung:	

So wird nun die Seriennummer gleich automatisch im Feld eingetragen:

**Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l**

Küche / 11.10.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

17,500

49876

Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,20 l	<b>Gemüse vorbereiten</b> Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen. Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen. Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden. <b>Zubereitung</b> Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!). Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen. Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen. <b>Gläser und Deckel vorbereiten</b> Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen. <b>Fertigstellung</b> Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. Abschmecken und evtl nachwürzen. <b>Abfüllen</b> Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen.
Zwiebel	1,00 kg	
Hokkaido-Kürbis	5,00 kg	
Butternuss-Kürbis	1,90 kg	
Karotten	2,00 kg	
Sellerie	0,70 kg	
Weißwein	0,75 l	
Wasser	10,00 l	
Salz	0,00 g	
Pfeffer	0,00 g	
Curry Ananas	0,00 g	
Thymian getrocknet	0,00 g	
Limette	1,00 Stk.	

Rezept neu übernehmen
Warenausgang erstellen

Revision #6

Created 10 October 2022 11:52:32 by Michaela König

Updated 29 August 2024 11:58:43 by Michaela König