

# 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 l |  Produktion abschließen

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

Rezept neu übernehmen    Warenausgang erstellen

**Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l** Küche / 11.10.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

17,500 l |  Produktion abschließen

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

Rezept neu übernehmen    Warenausgang erstellen

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.

**Gemüse vorbereiten** 0 min

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.

**Zubereitung** 0 min

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.

**Gläser und Deckel vorbereiten** 0 min

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

**Fertigstellung** 0 min

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

**Abfüllen** 0 min

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

Rezept neu übernehmen | Warenausgang erstellen

**Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l** Küche / 11.10.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

11.10.2022 | 17,50 l | Kürbiscremesuppe (P)

alle Produktionen

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** 0 min

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.

**Zubereitung** 0 min

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.

**Gläser und Deckel vorbereiten** 0 min

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

**Fertigstellung** 0 min

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

**Abfüllen** 0 min

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

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	45796												
11.10.2022				Kürbiscremesuppe (P)			17,50	l	Küche													
11.10.2022				Spinatknödel (P)			0,00	stk.	Küche													

aktuelle Produktionen  
alle Produktionen

Kürbiscremesuppe (P)

Produktion anlegen

Produktionsstätten

Produktionsplan

Produktionsdokumentation

Speisen

Speiseplan

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**

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

**Küche / 11.10.2022**

17,500 | **49876** | Produktion abschließen

<table border="1"> <tr><td>Öl (Brat&amp;Back)</td><td>0,20 l</td></tr> <tr><td>Zwiebel</td><td>1,00 kg</td></tr> <tr><td>Hokkaido-Kürbis</td><td>5,00 kg</td></tr> <tr><td>Butternuss-Kürbis</td><td>1,90 kg</td></tr> <tr><td>Karotten</td><td>2,00 kg</td></tr> <tr><td>Sellerie</td><td>0,70 kg</td></tr> <tr><td>Weißwein</td><td>0,75 l</td></tr> <tr><td>Wasser</td><td>10,00 l</td></tr> <tr><td>Salz</td><td>0,00 g</td></tr> <tr><td>Pfeffer</td><td>0,00 g</td></tr> <tr><td>Curry Ananas</td><td>0,00 g</td></tr> <tr><td>Thymian getrocknet</td><td>0,00 g</td></tr> <tr><td>Limette</td><td>1,00 Stk.</td></tr> </table>	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.	<p><b>Gemüse vorbereiten</b></p> <p>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. <span style="float: right;">0 min</span></p> <p><b>Zubereitung</b></p> <p>Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!). Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. <span style="float: right;">0 min</span></p> <p>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.</p> <p><b>Gläser und Deckel vorbereiten</b></p> <p>Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen. <span style="float: right;">0 min</span></p> <p><b>Fertigstellung</b></p> <p>Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. Abschmecken und evtl nachwürzen. <span style="float: right;">0 min</span></p> <p><b>Abfüllen</b></p> <p>Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen. <span style="float: right;">0 min</span></p>
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

### Revision #6

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

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