

# Standartfrühstück & Zmorge, gesund und reichhaltig

von [simon.eggenschwiler@gmail.com](mailto:simon.eggenschwiler@gmail.com)

Mengen für 42 Personen  
mit Fleisch, Honig & Eier

10.5 Liter Milch	
4.2 Liter Tee	warmer, ungesüsster Früchtetee - 8 Liter vorbereiten für abfüllen in Feldflasche
2.1 Liter Hafermilch	
5.04 kg Brot	
420 g Butter	
294 g Konfitüre	
420 g Honig	
1.68 kg Jogurt	
1.26 kg Aufschnitt	
840 g Käsescheiben	
336 g Schoggipulver (OVO)	
63 Stück Eier (gekocht)	<p>als Rührei  Rezept: <a href="https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2021_DIVE_21/ruehrei/">https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2021_DIVE_21/ruehrei/</a></p> <p>Menge Zutaten  15 Eier  15 EL Milch oder Rahm  Salz  Pfeffer  Butter, zum Braten  Kochen &amp; unseren Podcast hören:</p> <p>Rezeptinfos  Eier und Rahm in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.  Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Eimasse dazugeben, etwas stocken lassen. Mit einer Kelle sanft von aussen zur Mitte hin leicht verrühren, weiter stocken lassen. Sobald das Ei durch, aber noch etwas feucht ist, servieren.</p>

keine