| Name: | Klasse | Datum: | Blatt: |
|---|---|---|---|

# Extemporale aus der Betriebswirtschaftslehre

## Arbeiten mit dem Nährwertberechnungsprogramm Ebispro

Das folgende Rezept für **Ungarisches Fischgulasch** ist für vier Personen ausgelegt.

1. Berechnen Sie den Nährstoffgehalt für das gesamte Rezept
2. Berechnen Sie die Nährstoffgehalte für eine Person

| Menge | Lebensmittel | kcal | g Eiweiß | g Fett | g Kohlenhydrate | Punkte |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 100g | Reis | | | | | __/2 |
| 100 g | Wildreis | | | | | __/2 |
| 1 TL | Salz | | | | | __/2 |
| 400ml | Wasser | | | | | __/2 |
| 750 g | Rotbarschfilet | | | | | __/2 |
| 2 TL | Zitronensaft | | | | | __/2 |
| 2 TL | Sonnenblumenöl | | | | | __/2 |
| 2 | Zwiebeln | | | | | __/2 |
| 240 g | Tomaten | | | | | __/2 |
| 400g | Gewürzgurken | | | | | __/2 |
| 250 g | Sauerrahm | | | | | __/2 |
| | | | | | | |
| **Insgesamt** | | | | | | __/2 |
| **Pro Person** | | | | | | __/2 |