

**Angabe Kalkulation für Kaltverpflegung  
Preise pro Portion (inkl. Mehrwertsteuer und Nebenkosten)**

**Frühstück**

Bezeichnung	Wareneinsatz	Gewicht	Nettopreis
Frühstück pro Person	Marmelade/ Schokoaufstrich	30 g	
	Brötchen/Brotscheiben	4 Stück	
	Cornflakes	50 g	
	Milch	0,30 l	
	Tee	0,35 l	
	Butter/Margarine	30 g	
	Käse	30 g	
	Wurst	30 g	
	Obst	1 Stück	
	Joghurt	30 g	
Wareneinsatz gesamt			
Personalkosten			
weitere Sachkosten, Wagnis, etc.			
Verkaufspreis netto			
<b>Verkaufspreis brutto</b>			

**Vesper**

Bezeichnung	Wareneinsatz	Gewicht	Nettopreis
	Kuchen / Gebäck / Obst	1 Stück	
	Getränk (Wasser/Saft/Tee)	0,35 l	
Wareneinsatz gesamt (wahlweise zur Verfügung pro Schüler 1 Stück Obst oder Kuchen/Gebäck)			
Personalkosten			
weitere Sachkosten, Wagnis, etc.			
Verkaufspreis netto			
<b>Verkaufspreis brutto</b>			

**Abendbrot**

Bezeichnung	Wareneinsatz	Gewicht	Nettopreis
	Brötchen/ Brotscheiben	3 Stück	
	Butter/Margarine	30 g	
	Käse	30 g	
	Wurst	30 g	
	Obst	1 Stück	
	Gemüse	100 g	
	Getränk (Wasser/Saft/Tee)	0,30 l	
	anteilig Salate oder Warmkomponente	50 g	
Wareneinsatz gesamt			
Personalkosten			
weitere Sachkosten, Wagnis, etc.			
Verkaufspreis netto			
<b>Verkaufspreis brutto</b>			

Kaltverpflegung gesamt:

Wareneinsatz gesamt	
Personalkosten	
weitere Sachkosten, Wagnis, etc.	
Verkaufspreis netto	
<b>Verkaufspreis brutto</b>	

<b>Prozentualer Anteil Personalkosten gesamt</b>	
--	--

*Hinweis: Die Angabe der Personalkosten dient der fiktiven Hochrechnung des Gesamtauftragswertes und bei Vertragsabschluss ggf. der Ermittlung der Preisanpassung.*