

A közkonyha neve, címe, telefonszáma:

Csökölyi Napköziotthonos Óvoda és Konyha 7526 Csököly, Petőfi S. u. 99.

Az étellemezésvezető/alapanyag-beszerző neve és telefonszáma:

Répási Zsanett Tel.: 30/820-71-19 E-mail: csokolykonyha@gmail.com

Gazdasági év: 2015.

A konyha mérete: 250 fős

Termelt zöldségfaj- fajta	Alapanyagigény mennyiség (tonna/év v. kg/év)	Az alapanyagigény jellemző ciklusa (hónap, dekád)
Paradicsom		
Befőző, lé (főzéshez)	sűrített paradicsom: 150 kg/év	éven át
Étkezési, szendvics (uzsonnához)	25 kg (belső forrásból kielégített)	augusztus - szeptember
Paprika		
Fehér, töltelivaló (uzsonnához, vagy savanyúsághoz)	25 kg/év	július - október
Kápia (lecsóhoz, főzéshez, vágott savanyúsághoz)	100 kg/év (konzerv)	éven át
Pritamin (paradicsom alakú, savanyúsághoz)	-	-
Kaliforniai paprika (uzsonnához)	-	-
Almapaprika - édes	már kész savanyúságként vásárolják (80-100 kg/év)	éven át
Almapaprika - csípős	-	-
Fűszerpaprika - édes	őrölve vásárolják (100 kg)	éven át
Fűszerpaprika - csípős	-	-
Egyéb:	-	-
Egyéb:	-	-
Burgonya		
főzniláló	3500 kg/év	éven át
sütnivaló		
Egyéb:	-	-
Egyéb:	-	-
Uborka		
Kígyó	20 kg	június - augusztus
Berakó (savanyúságnak, vagy kovászosnak)	5 literes üvegekben vásárolják készen (2 hetente használnak el 4 üveg uborkát)	éven át
Saláta	20 kg	éven át
Tök		
Főzőtök - Spárgatök	300 kg, de friss kaporral együtt	nyár - ősz eleje
Főzőtök - Cukkini	-	-
Főzőtök - Csillagtök (patiszon)	-	-
Sütőtök	100 kg (krémleveshez)	szeptember - november
Hagyma		
Vöröshagyma (főzéshez)	500 kg (belső forrásból kielégített)	éven át
Újhagyma (uzsonnához)	680 - 850 szál/év	március-május
Fokhagyma		
őszi	100 kg	éven át
tavaszi	-	-
Lilahagyma (uzsonnához, salátához)	150 - 200 kg	éven át
Saláta		
Fejes	500 - 600 fej	tavasszal
Egyéb:	-	-
Egyéb:	-	-
Káposztafélék		
Fejes káposzta	3-400 kg/év	éven át
Kelkáposzta	60 kg	-
Vöröskáposzta	-	-
Karalábé	300 kg	-
Karfiol	300 kg	-

Bimbóskel	-	-
Brokkoli	200 kg	-
Retek		
Hónapos	1360 - 1700 fej/év	tavasszal
Fekete	-	-
Jégcsap	1360 - 1700 fej/év	január - február
Egyéb:	-	-
Sárgarépa	700 kg	éven át
Petrezselyem	500 kg	éven át
Zeller	150 fej/év	éven át
Borsó	-	-
Bab		
Szárzabab (kifejtős bab)	40 kg/év	éven át
Zöldbab	80 kg/év	május - június + mirelit szezonon kívül
Egyéb:	-	-
Egyéb:	-	-
Sóska	-	-
Spenót	-	-
Cékla	50 kg (5 literes üvegekben vásárolják, évente 10 üveggel)	július - november

Egyéb felsorolásra nem került zöldséfélek, amelyek eddig nem elterjedtek a közétkeztetésben:

Tojásgyümölcs (padlizsán), Sárgadinnye, Görögdinnye, Lóbab, Földi mogyoró, Pasztinák, Édeskömény, Kötözősaláta, Tépősaláta, Endívia, Cikória, Articsóka, Kárdi, Feketeagyóker, Kínai kel, Bordáskel, Leveleskel, Étkezési répak (Turnip, Rutabaga), Torma, Kerti zsásza, Rebarbara, Kerti laboda, Mangold, Portuláka, Újzélendi-spenót, Okra, Póréahagyma, Téli sarjadékhagyma, Metélőhagyma, Salotta- vagy mogyoróhagyma, Csemegkukorica, Spárga

Ezekből felhasznált zöldségek:

Termelt zöldségfaj- fajta	Termelt/várható mennyiség (tonna, vagy kg)	Az alapanyagigény jellemző ciklusa (hónap, dekád)
Görögdinnye	250 - 350 kg/év	június - szeptember
Póréahagyma	30 szál/év	január - február
Csemegkukorica	500 cső/év (helyi őstermelőtől vásárolják)	július - augusztus
-	-	-

Gyümölcsigény

Termelt zöldségfaj- fajta	Termelt/várható mennyiség (tonna, vagy kg)	Az alapanyagigény jellemző ciklusa (hónap, dekád)
Alma	1000 kg/év	ősz-tél
Szamóca (földi eper)	50 kg/év	május - június
Meggy	80 kg/év	július
Őszibarack	160 kg/év	augusztus - szeptember
Cseresznye	80 kg/év	június - július
Körte	200 kg/év	szeptember - november
Kivi	80 - 100 kg/év	október - február
Banán, mandarin, narancs	helyi forrásból nem kielégíthető	-