Nutri*Plan* Benutzer-Handbuch

Dieses Dokument beschreibt die Verwendung der **Nutri***Plan*-Software zur Verwaltung von Rezepten, Speiseplänen und Speisekarten.

Installation:

Windows:

Das Programm **Nutri***Plan* ist eine Java-Anwendung. In dem Windows-Installer (NutriPlan-Setup.exe) ist bereits eine Java-Laufzeitumgebung für Windows-Betriebssysteme enthalten. Die Lebensmittel-Datenbank sollten Sie in regelmäßigen Abständen in ein separates Verzeichnis für den Fall eines Datenverlusts sichern. Die Lebensmittel-Datenbank heißt "lebensmittel.db" und enthält neben Ihren Produkten auch alle Rezept-, Gericht-, Menü-, Speiseplan-, Speisekarten-Definitionen und viele weiter Einstellungen

Andere:

Für andere Betriebssysteme, wie <u>Linux</u>-Derivate, <u>UNIXe</u> oder <u>Mac OS X</u> installieren Sie bitte eine Java-Laufzeitumgebung mit mindestens der Version **1.6.0_X**. Die Laufzeitumgebung können Sie hier <u>http://www.oracle.com/technetwork/java/javase/downloads/jre8-downloads-2133155.html</u> kostenlos herunterladen. Anschließend entpacken Sie bitte das Zip-Archiv in ein Verzeichnis Ihrer Wahl. **Nutri***Plan* kann von dort einfach mit einem Doppelklick auf die Datei **NutriPlan.jar** gestartet werden. Auch hier sollte in regemäßigen Abständen die Datenbank "lebensmittel.db" gesichert werden.

Demo-Version und Lizenz-Version:

Zunächst startet das Programm im Demo-Modus. Nachdem Sie einen Lizenzschlüssel (gültig für einen Computer) erhalten haben, geben Sie diesen, zusammen mit der registrierten eMail-Adresse in den dafür vorgesehenen Dialog ein. Nach einem Neustart des Programms ist das dann Programm freigeschaltet.

izenz-Key: Nach der Übernahme eines neuen Lizenz-Keysmuss die Anwendung neu	izenz-Key: Nach der Übernahme eines neuen Lizenz-Keysmuss die Anwendung neu gestatrtet werden damit die Änderungen wirksam werden.	Registrierte Mail-Adresse:	I
Nach der Übernahme eines neuen Lizenz-Keysmuss die Anwendung neu	Nach der Übernahme eines neuen Lizenz-Keysmuss die Anwendung neu gestatrtet werden damit die Änderungen wirksam werden.	izenz-Kev:	
Nach der Übernahme eines neuen Lizenz-Keysmuss die Anwendung neu	Nach der Übernahme eines neuen Lizenz-Keysmuss die Anwendung neu gestatrtet werden damit die Änderungen wirksam werden.		
	gesender werden abnie die Finderangen winden werden.		

Produkt-Pflege:

Wenn nicht die Option des Zukaufs der BLS-Datenbank (<u>http://www.bls.nvs2.de/</u>), welche bereits ca. 14.000 Produktdaten enthält, ist es zunächst erforderlich, die Produkte mit deren Nährwerten, Allergenen und Zusatzstoffen einzupflegen. Aktivieren Sie das Register "Produkt bearbeiten":

ezentverwaltung: Speisenlan: Produkt bearbeiten: E	AN-Aboleich:	Finstellungen				
Altivo Broduktor	All Abgician	Drod	ll uktoioonachafta			
Resilium frisch		Prou	ukteigenscharte			
Basilian astroday		P0	odukt:			
Bierbafa		Kat	egorie:	Milch und Milc	herzeugnisse, k	(äse 👻
Prühe instant (Prühwürfel)						
Champignon gekecht		Pro	duktname:	Sahne 30 Pro	z. Fett	
Eiv-Soßenbinder, dunkel Mondamin		1000				
Fix-Sobenbinder, bell Mondamin		EAI	N-Code:			
		-				
Konfealation		-				
Kubmildh 1 5 Proz. Eett		Ha	uptnährstoffe:	Allergener	Zucatzetoffer	
Morrarella			unto shrataffa.	Allergene.	2038(2310))(2,	
Mozzarella 20 Proz. Eetti Tr			aupunanistone:			
Nudela		В	ezeichnung	Wert		Einheit
		Ki	okalorien	0.0		kc
Oliver granton			ojoule	0.0		kj
Oliver Schwarz rom		Fe	ett	0.0		g
Oliverio		Ge	bloobudrate	0.0		g
Paprikaschoten gegart		70	riennyurate	0.0		9
Prefer schwarz getrocknet		EN	veiß	0.0		a
		Ko	chsalz	0.0		g
				10		Vii
Sargelie (Anchovis)		7				
Kategorie: Alle						
Filter: %	Filtern					

Ein Rechtsklick in den leeren Bereich der Produktliste öffnent ein Kontext-Menü mit der Option ein neues Produkt hinzuzufügen



Nun geben Sie den Namen des Produkts ein und Klicken auf "OK"

Bitte geb	en Sie hier den Namen des neuen Pro	dukts ein
Sahne 30	Proz. Fett	

ich: Einste	ellungen:		
AND STORES	Produkteigenschaft	en:	
	Produkty		
	FIOUUKI.		
	Kategorie:	Milch und Milcher:	zeugnisse, Käse 🛛 👻
	1		
	Produktname:	Sahne 30 Proz, F	ett
	can cada		
	EAN-Code:		
=			
	Hauptnährstoffe:	Allergene: Zu:	satzstoffe:
	Hauptnährstoffe	:	construction and a
	Pereicheune	Wort	Einhoit
	Kieleleine	wert laos o	Enner
	Kilokaiorien	1269.0	KC Lti
	Fett	31.0	0
	Ges. Fettsäuren	19.0	q
	Kohlenhydrate	3.0	g
	Zucker	0.0	g
	Eiweiß	2.0	g
	Kochsalz	0.0	g
<u>ц</u>			
•			
itern			
	ich: Einste E	ich: Einstellungen: Produkteigenschaft Produkt: Kategorie: Produktname: EAN-Code: Hauptnährstoffe: Hauptnährstoffe: Hauptnährstoffe: Bezeichnung Kilokalorien Kilokalorien Kilokalorien Kilokalorien Kilokalorien Kohlenhydrate Zucker Eiweiß Kochsalz	ich: Einstellungen: Produkteigenschaften: Produkt: Kategorie: Milch und Milcher: Produktname: Sahne 30 Proz. Fr EAN-Code: Hauptnährstoffe: Allergene: Zur Hauptnährstoffe: Bezeichnung Wert Kilokalorien 303.0 Kilojoule 1269.0 Fett 31.0 Ges. Fettsäuren 19.0 Kohlenhydrate 3.0 Zucker 0.0 Eiweiß 2.0 Kochsalz 0.0

Solange die Nähwerte nicht eingegeben sind, escheint das neue Produkt in der Liste in **roter** Farbe. Dies ändert sich nach Eingabe der Daten und Speichern der Eingabe.

Die Nährwerte sind bezogen auf 100 g des Produkte einzugeben.

Optional: Der EAN / GTIN-Code kann optional mit erfasst werden. Der EAN / GTIN-Code ermöglicht es, unter Verwendung eines Barcode-Scanners beim Wareneingang die EAN / GTIN-Codes zu erfassen, auf den Computer zu übertragen und NutriPlan zu veranlassen zu prüfen ob die EAN / GTIN-Codes aus dem Wareneingang denen in der Datenbank entprechen. Dieses Vorgehen stellt sicher, dass gesundheitsrelevante Rezeptänderungen von Produkten erkannt werden können und die betroffenen

Produkte aktualisiert werden können.

Produkt:		Produkt:
Kategorie:	Milch und Milcherzeugnisse, Käse	Kategorie: Milch und Milcherzeugnisse, Käse
Produktname:	Sahne 30 Proz. Fett	Produktname: Sahne 30 Proz. Fett
EAN-Code:		EAN-Code:
Hauptnährstofi Allergene:	ie: Allergene: Zusatzstoffe:	Hauptnährstoffe: Allergene: Zusatzstoffe:
Glutenhalti	ges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Calcium-Magnesiumphytat (Calcium-Magnesiumphytat)
Schalenfrü	chte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Curcumin (E 100)
Soja und S	ojaerzeugnisse	Riboflavin (E 101)
Eier und Ei	ererzeugnisse	Tartrazin (E 102)
Milch und N	lilcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Chinolingelb (E 104)
Sesamsam	en und Sesamsamenerzeugnisse	Gelborange S (E 110)
Erdnüsse u	ind Erdnusserzeugnisse	Invertase (E 1103)
		Lysozym (E 1105)
Lupine und	Lupinenerzeugnisse	A CONTRACT OF CONTRACT.
Lupine und	l Lupinenerzeugnisse d Sellerieerzeugnisse	Echtes Karmin (E 120)

Neben den Nähwerten sind ebenfalls die Allergene und Zusatzstoffe zu erfassen, ebenso kann das Produkt einer Kategorie zugewiesen werden. Im Anschluss bitte das Speichern der Änderungen nicht vergessen.

Rezept-Pflege:

Aktivieren Sie das Register "Rezeptverwaltung" und darin das Register "Rezepte"

Führen Sie hier in der Rezeptliste einer Rechtsklick aus und wählen Sie die entsprechende Option aus dem Kontextmenü

tei Erweitert Über					
zeptverwaltung: Speis	eplan: Produkt bearbeiten:	EAN-Abgleich: Einstellu	ngen:		
ktive Produkte und Rez	epte:		Zusammenstellung	2	
Produkte Reze	epte 🦳 Gerichte 🗔 Mer	nüs	Rezept / Gericht	Beschreibung / Zubereitung	Nährwerte:
Bolognese Soße	4		Produkt:	Menge (in G	ramm):
Uunkle Solie Hefeteig herzhaft Helle Soße Tomaten Soße	 Rezept bearbeiten Rezept umbenenn Rezept löschen Neues Rezept hinzt 	en ufügen			
ategorie: Alle ilter:		▼] Filtern	Kategorie:	▼ Portion	en: 0 👗

Wenn Sie die Option "Neues Rezept hinzufügen" gewählt haben, erscheint ein Dialog zur Eingabe des Rezept-Namens:

Bitte geben Sie hier den Namer Hefeteig herzhaft	des neuen Rezepts ein
Hefeteig herzhaft	

Nachdem Sie das neue Rezept angelegt haben, klicken Sie mit der rechten Maustaste auf das neue Rezept und wählen Sie die Option "Rezept bearbeiten" aus. Das Rezept wird nun in die rechte Hälfte des Fensters geladen:

atei Erweitert Über				
ezeptverwaltung: Speise	plan: Produkt bearbeiten: EAN-Abgleich	Einstellunger		
Aktive Produkte und Rezep	pte:		Zusammenstellung	
Produkte Rezep	ote Gerichte 🕢 Menüs	_	Rezept / Gericht Beschreibung / Zubereitung	Nährwerte:
Bolognese Soße Dunkle Soße			Produkt:	Menge (in Gram
Hefeteig herzhaft	- Providence -		Wasser und Mineralwasser	500
Helle Soße	Rezept bearbeiten		Weizenmehl Type 405	925
	Rezept löschen		 Zucker weiß 	3
	Neues Rezept hinzufügen		Salz	20
			Olivenöl	25
			Hefe	40
Kategorie: Alle				
Filter:	Filtern		Kategorie: Portion	en: 6

Die einzelnen Komponenten des Rezepts können Sie mit dem "<="-Button entfernen. Neue Komponenten fügen Sie hinzu indem Sie das rechte Register "Produkte" aktivieren, das entsprechende Produkt auswählen und mit dem "=>"-Button dem Rezept hinzufügen. Nun geben Sie die benötigte Menge der Komponente in der Zusammenstellung ein, aktualisieren die Anzahl der Portionen, für die Rezeptangaben und weisen ggfls. eine Rezeptkategorie zu. Wenn gewünscht kann auch noch eine Beschreibung (die später exportiert werden kann), sowie ein Zubereitungstext definiert werden. Die Nährwerte, Allergene und Zusatzstoffe des Rezepts werden nun angezeigt. Ein farbiger Balken zeigt den Anteil des Tagesbedarfs an Nähstoffen an.

Zusammenstellur	ng		
Rezept / Gerich	t Beschrei	bung / Zubereitung	Nährwerte:
Hauptnährsto	ffe:		
Bezeichnung	Wert	Einheit	Tagesbedarf
Kilokalorien	237	kc	-
Kilojoule	993	kj	
Fett	1,68	g	
Ges. Fettsä	0,23	g	
Koblenhydrate	45.06	n	
Glutenha	ltiges	Getreide sow	ie daraus
	III		
Zusatzstoffe:			
	Zusammenstellur Rezept / Gerich Hauptnährsto Bezeichnung Kilokalorien Kilojoule Fett Ges. Fettsä Koblenbudrate Allergene: Glutenha Zusatzstoffe;	Zusammenstellung Rezept / Gericht Beschrei Hauptnährstoffe: Bezeichnung Wert Kilokalorien 237 Kilojoule 993 Fett 1,68 Ges. Fettsä 0,23 Koblenbudrate 45.06 Allergene: Glutenhaltiges 4 * Zusatzstoffe:	Zusammenstellung Rezept / Gericht Beschreibung / Zubereitung Hauptnährstoffe: Bezeichnung Wert Einheit Kilokalorien 237 kc Kilojoule 993 kj Fett 1,68 g Ges. Fettsä 0,23 g Koblenbudrate 45.06 a Allergene: Glutenhaltiges Getreide sow Zusatzstoffe:

Ξ

Ε

* н

Speicher Sie Ihre Eingaben.

Rezepte können gelöscht werden, sofern kein Gericht oder Menü sie mehr verwendet.



Gericht-Pflege:

Mit den Gerichten verfahren Sie ebenso. Bei den Gerichten werden keine Portionen mehr angegeben. Es wird davon ausgegangen, dass ein Gericht immer genau einer Portion entspricht. Zu einem Gericht können Rezepte und Produkte hinzugefügt werden. Für hinzugefügte Produkte müssen Sie die Menge angeben. Gerichte können gelöscht werden sofern keine Abhängigkeiten bestehen.

Menü-Pflege:

Mit den Menüs verfahren Sie ebenso. Bei den Menüs werden keine Portionen mehr angegeben. Es wird davon ausgegangen, dass ein Menü immer genau einer Portion entspricht. Zu einem Menü können Gerichte, Rezepte und Produkte hinzugefügt werden. Für hinzugefügte Produkte müssen Sie die Menge angeben. Menüs können immer gelöscht, da keine Abhängigkeiten bestehen.

Speise-Planung / Speiskarten-Erstellung:

Mit NutriPlan können Sie Speisepläne oder Speisekarten erstellen.

Basis für die Speisepläne ist ein Kalender und die Liste von bereits angelegten Gerichten und Menüs. Die Gerichte oder Menüs Ihrer Wahl ziehen Sie einfach aus der Liste in das entsprechende Feld in der Kalenderansicht und lassen es an der gewünschten Position fallen.

tei Erweiter	t Über									
ezeptverwalt.	ing: Speiseplar	1: Produkt be	earbeiten: E	AN-Abgleich:	Einstellungen:					
erfügbare Ge	richte / Menüs:	6								
Pizza Salan Pizza Schin Pizza Schin Spargel-Me Winter-Me	ni ken Salami Snü									
lter:	1								Filte	ern
peiseplan-Kale	ender Speiseka	rten-Tabelle								
CONTRACTOR OF A DESCRIPTION OF A DESCRIP										
Speisekartenp	lanung:			00			00	100		
Speisekartenp Seite 1	lanung: Seite 2	Seite 3	Seite 4	Seite 5	Seite 6	Seite 7	Seite 8	Seite 9	Seite 10	
Speisekartenp Seite 1 Pizza Salami	lanung: Seite 2 <mark>Pizza Schink</mark>	Seite 3	Seite 4	Seite 5	Seite 6	Seite 7	Seite 8	Seite 9	Seite 10	
Speisekartenp Seite 1 Pizza Salami Pizza Schinken	anung: Seite 2 Pizza Schink Pizza Schinken	Seite 3	Seite 4	Seite 5	Seite 6	Seite 7	Seite 8	Seite 9	Seite 10	
Speisekartenp Seite 1 Vizza Salami Vizza Schinken Vizza Schink	anung: Seite 2 Pizza Schink Pizza Schinken Pizza Salami	Seite 3	Seite 4	Seite 5	Seite 6	Seite 7	Seite 8	Seite 9	Seite 10	
Speisekartenp Seite 1 Pizza Salami Pizza Schinken Pizza Schink	anung: Seite 2 Pizza Schink Pizza Schinken Pizza Salami	Seite 3	Seite 4	Seite 5	Seite 6	Seite 7	Seite 8	Seite 9	Seite 10	
Speisekartenp Seite 1 Yizza Salami Yizza Schinken Yizza Schink	anung: Seite 2 Pizza Schink Pizza Schinken Pizza Salami	Seite 3	Seite 4	Seite 5	Seite 6	Seite 7	Seite 8	Seite 9	Seite 10	
Speisekartenp Seite 1 Pizza Salami Pizza Schinken Yizza Schink	anung: Seite 2 Pizza Schink Pizza Schinken Pizza Salami	Seite 3	Seite 4	Seite 5	Seite 6	Seite 7	Seite 8	Seite 9	Seite 10	
Speisekartenp Seite 1 Izza Salami Vizza Schinken Vizza Schink	anung: Seite 2 Pizza Schink Pizza Schinken Pizza Salami	Seite 3	Seite 4	Seite 5	Seite 6	Seite 7	Seite 8	Seite 9	Seite 10	
Speisekartenp Seite 1 (izza Salami Vizza Schinken Vizza Schink	anung: Seite 2 Pizza Schink Pizza Schinken Pizza Salami	Seite 3	Seite 4	Seite 5	Seite 6	Seite 7	Seite 8	Seite 9	Seite 10	
Speisekartenp Seite 1 Yizza Salami Yizza Schinken Yizza Schink	anung: Seite 2 Pizza Schink Pizza Schinken Pizza Salami	Seite 3	Seite 4	Seite 5	Seite 6	Seite 7	Seite 8	Seite 9	Seite 10	
Speisekartenp Seite 1 Pizza Salami Pizza Schinken Pizza Schink	anung: Seite 2 Pizza Schink Pizza Schinken Pizza Salami	Seite 3	Seite 4	Seite 5	Seite 6	Seite 7	Seite 8	Seite 9	Seite 10	

In dem Kalender können Sie wochenweise zurück- oder vorwärtsblättern. Wenn Sie Ihren Speiseplan (oder Ihre Speisekarte) erstellt haben, speichern Sie Ihren Speiseplan (oder Speisekarte) oder markieren Sie die Einträge die Sie exportieren möchten mit der Maus.

NutriPlan N	ahrmitteirechn	er / Rezeptve	erwaltung	+ BLS v.0914	-					
atei Erweiter	t Über									
Rezeptverwaltu	ng: Speiseplan	Produkt be	arbeiten:	EAN-Abgleich:	Einstellungen:					
Verfügbare Ger	ichte / Menüs:									
Pizza Salam Pizza Schinl Pizza Schinl Spargel-Me Winter-Men	ii ken Salami nü									
Iter:									-at	ern
Speiseplan-Kale	nder Speisekar	ten-Tabelle								
Speisekartenpl	anung:			1000 - 00.5	Traververse	-	1	11. Ex-manager	-	
Seite 1	Seite 2	Seite 3	Seite 4	Seite 5	Seite 6	Seite 7	Seite 8	Seite 9	Seite 10	
Pizza Salami	Pizza Schink									_
Pizza Schinken	Pizza Schinken									
Pizza Schink	Pizza Salami		_							_
			-						_	
									-	
								_		
	r					Speid	nern	CSV-Export	T Vorscha	au

Wenn Sie den "Vorschau"-Button anklicken, wird ein Daten-Vorschau-Fenster mit den selektierten Daten

angezeigt. In diesem Fenster können Sie Änderungen am Erscheinungsbild vornehmen, z. B. Tabellenrahmen ausblenden, Tabellenanordnung verändern etc.



Die modifizierte Vorschau können Sie ausdrücken, als HTML-Datei speichern oder in die Zwischenablage kopieren und anschließend in einem Textverarbeitungsprogramm Ihrer Wahl einfügen und verändern.

Wenn Sie den "CSV-Export"-Button (s. weiter oben) anklicken werden die Einträge des Speiseplans (oder der Speisekarte) in eine CSV-Datei exportiert. Die exportierten Felder sind:

<u>Die Kalenderwoche (bei Speiseplan)</u> <u>Der Name des Gerichts oder Menüs</u> <u>Die Beschreibung (s. oben) des Gerichts oder Menüs</u> <u>Die 8 Hauptnährstoffe (eigentlich Big7)</u> <u>Die Allergene</u>

Die Zusatzstoffe

Die erstellte CSV-Date können Sie z. B. in eine Textverarbeitungsprogramm (oO-Writer, Word, etc.) einbinden, und mittels Serienbrieffunktion gang schnell und unkompliziert die exportierten Werte mit in Ihr Speiseplan- oder Speisekarten-Dokument integrieren. Oder Sie erstellen auf Basis der Export-Datei ein separates Dokument, welches Ihre Gäste auf Wunsch einsehen können.

Optional: EAN- / GTIN-Überprüfung:

Wenn Sie bei Ihren Produkten die EAN / GTIN-Nummern berücksichtigt haben, und über einen Barcodescanner verfügen, dann haben Sie hier die Möglichkeit Ihren Wareneingang mit den in der Datenbank von **Nutri***Plan* erfassen und hinterlegten Produkten abzugleichen.



Liste der Wareneingangs-EANs wird in das linke Fenster kopiert, oder aus der in den "Einstellungen" definierten Datei eingelesen, und beim Klick auf "EAN-Codes prüfen" mit den in der Datenbank hinterlegten EANs verglichen. So kann geprüft werden, ob der Datenbestand des Programms mit den tatsächlich gelieferten und verwendeten Zutaten identisch ist. Wenn Sie Produkte ändern, so können Sie einfach Ihre Speisepläne oder Speisekarten erneut exportieren und Ihre Dokumente erneut ausdrucken. Dann sind die neuen Werte sofort auch in Ihren Dokumenten enthalten.

Einstellungen:

Im Register "Einstellungen" / "Produkte de- / aktivieren" können Sie die Anzahl der Dargestellten Produkte

in den anderen Produktlisten des Programms NutriPlan anpassen.

<u>Hinweis</u>: Wenn Sie die BLS-Datenbank erworben haben, müssen Sie hier ebenfalls die bevorzugten Zutaten "aktivieren", damit Ihnen nicht immer alle 14.000 Zutaten angezeigt werden.

Mit den Buttons "<=" und "=>" können Sie Produkte aktivieren oder deaktivieren. Deaktivierte Produkte sind in den anderen Produktlisten nicht mehr sichtbar. Um die Ansicht der beiden Fenster überschaubarer zu halten, besteht die Möglichkeit die Darstellung zu filtern. Hier kann ein datenbanktypischer Filter angegeben werden. Der Platzhalter bei Datenbank-Filtern ist das "%"-Zeichen. Ein Filter von %Öl%" (ohne Anführungszeichen) zeigt alle Produkte die "Öl" im Namen tragen, ein Filter von "Öl%" listet aller Produkte, die mit "Öl" beginnen.



Das Register "Diverse Einstellungen" ermöglicht es den Ort und Namen der Datenbankdatei, den Ort und Namen für CSV-Export-Dateien, den Ort und Namen für die EAN / GTIN-Listen-Datei, sowie den Ort und Namen für eine optionale Log-Datei zu definieren. Um eine Log-Datei zu erstellen, ist es erforderlich, neben dem Ort und Dateinamen auch das Häkchen in dem Feld "Log-Datei erstellen" zu setzen. Die Erzeugung einer Log-Datei ist sinnvoll im Fehlerfall. So kann ermittelt werden, an welcher Stelle etwas nicht funktioniert hat. Die sollte aber kaum vorkommen.

t NutriPlan Nährmittelrechne	r / Rezeptverwaltung	DEMO v.0.9	State of Sta	- • • ×
Datei Erweitert Über				
Rezeptverwaltung: Speiseplan:	Produkt bearbeiten:	EAN-Abgleich:	Einstellungen:	
Produkte de-/ aktivieren: Divers	e Einstellungen:			
Speicherort der Datenbank-Dat	ei:			
Dateiname mit vollqualifizierte	m Pfad zur Datenbank-	Datei:		
C:/Users/Mike/Documents/Ne	tBeansProjects/Naehrv	verte/test/leben	smittel.db	
Speicherort für CSV-Exporte:				
Dateiname mit vollqualifizierte	m Pfad zur CSV-Datei:			75
C:/Users/Mike/Documents/Ne	tBeansProjects/Naehrv	verte/test/menu	e-plan.csv	
Speicherort für EAN-Importe:				
Dateiname mit vollqualifizierte	m Pfad zur EAN-Import	-Datei:		
C:/Users/Mike/Documents/Ne	tBeansProjects/Naehrv	verte/test/ean-c	odes.txt	
Speicherort für Log-Datei:				
Log-Datei erstellen				
Dateiname mit vollqualifizierte	m Pfad zur Log-Datei:			
C:/Users/Mike/Documents/Ne	tBeansProjects/Naehrv	verte/test/nutrip	olan.log	
				Speichern

Erweiterte Optionen (nicht in der Demoversion):

In der Kaufversion gibt es weitere Verwaltungsmöglichkeiten. Hier können die Produkt-Gruppen, Rezept-Gruppen, Gericht-Gruppen und Menü-Gruppen verwaltet werden. Außerdem können Lieferanten, Lagerorte, die E-Nummern der Zusatzstoffe gepflegt werden.

itel Erweitert U	ber				i.	1			
ezeptverwaltung:	Speiseplan:	Produkt bearbeiten:	EAN-A	bgleich:	Einstell	ungen:			
rodukte de-/ aktiv	ieren: Divers	e Einstellungen: Da	tenbank-f	Einstellu	ngen:				
Gericht-Gruppen: Menü-Gruppen:			Liefer	anten:	Lagerorte:	Zusatzstoffe:	Grundbedarf:		
Produkt-Gruppen: Rezept-Gruppen:			Lage	rorte:					
Produkt-Grupper	1:			Kühls	chrank				
Brot und Kleingel Dauerbackwaren Diätetische Lebe Eier und Eierproo Fisch, Krusten-, Früchte, Obst ur Gemüse und Gen Getreide und Ge Gewürze, Würzn Hülsenfrüchte (m Kartoffeln und si Menükomponent Menükomponent Menükomponent Menükomponent Mich und Milcher Nichtalkoholische Öle, Fette, Butte Rind-, Kalb-, Sch Sonstiges Süßwaren, Zuckk	pädk , Kuchen, Feir nsmittel Jukte, Teigwar Schalen-, Weid d -Erzeugniss nüseerzeugniss treideprodukte ittel, Hilfsstoff eife), Nüsse, S ärkereiche Let en Getränke, \ en Getränke, \ en Getränke Getränke Getränke r, Schmalz weine-, Hamm er, Eis III	nbackwaren en chtiere e se se, Reis fe samen pensmittel, Pilze /ollwert/Vegetarisch/l d pflanzlich nd tierisch se elfleisch		Trock	kenlager kenlager	1 2			

Ebenso kann die Tabelle für den Grundbedarf, der als Basis für den farbigen Balken in dem Nährwert-



