



Die Gesund-Essen-Aktion
für Kitas
in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Kellenplan

Speisenportionierung mit einem Kellenplan



© Rainer Sturm / PIXELIO

Zubereitete Speisen werden mit Hilfe von Kellen oder anderen Portionierungshilfen, wie zum Beispiel Eiskugelportionierern, portioniert. Die Kellen und Portionierer haben unterschiedliche Durchmesser, die in cm oder mm angegeben werden. Die Maßstempelung mit der Angabe des Durchmessers und/oder Volumens befindet sich meist auf dem Stiel.

Die unterschiedlichen Größen von Kellen und Portionierern werden als Kellenmaß bezeichnet. Kellenmaße sind nicht genormt, so dass die Füllmengen je nach Hersteller geringfügig abweichen können. Die Füllmengen der im Betrieb vorhandenen Kellen und Portionierer sollten zur Sicherstellung einer korrekten Ausgabemenge ausgewogen werden. So können mit den verschiedenen Schöpfkellen und Eiskugelportionierern unterschiedliche Speisemengen genauer portioniert werden.

Für die Ausgabe der Speisen einer nährstoffoptimierten Menülinie werden die in den Rezepten angegebenen Speisemengen an die Tischgäste ausgegeben. Dazu sollten Kellen und Portionierer in passenden Größen verwendet werden. Auf diese Weise ist die Einhaltung der Nährstoffoptimierung sichergestellt.

Schöpfkellen

Schöpfkellen werden zur Ausgabe von flüssigen oder halbflüssigen Speisen, wie Brühen, Suppen und Soßen verwendet.

Schöpfkellen: Richtwerte für Kellenmaße und Portionsgrößen

Durchmesser der Kelle in cm	Portionierte Menge in Liter (l)	Portionierte Menge in Milliliter (ml)
5	0,03	30
6	0,06	60
7	0,08	80
8	0,125	125
9	0,180 / 0,200	180 / 200
10	0,250	250
11	0,30 / 0,33	300 / 330
12	0,500	500
14	0,75	750
16	1,0	1000

Die Angaben wurden bei unterschiedlichen Herstellern sorgfältig recherchiert. Eine Garantie kann dennoch nicht übernommen werden. Eine Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Eiskugelportionierer

Eiskugelportionierer eignen sich besonders gut zum Portionieren von Desserts, wie Pudding, Joghurt- oder Quarkspeisen. Aber auch für Kartoffelpüree oder Reis sind sie optimal. Bei festen Speisen empfiehlt es sich eine „Kugel“ abzuwiegen, um zu bestimmen, welche Menge portioniert wird. Aus hygienischen Gründen sollte im Betrieb darauf geachtet werden, separate Portionierer für warme und kalte Speisen zu verwenden.

Eiskugelportionierer: Richtwerte für Kellenmaße und Portionsgrößen

Durchmesser des Eisportionierers in mm	Portionierte Menge in Liter (l)	Portionierte Menge in Milliliter (ml)
43	1 / 50	20
45	1 / 40	25
49	1 / 30	30 / 33
51	1 / 24	40
56	1 / 20	50
59	1 / 16	62,5
70	1 / 10	100
80	1 / 8	125

Die Angaben wurden bei unterschiedlichen Herstellern sorgfältig recherchiert. Eine Garantie kann dennoch nicht übernommen werden. Eine Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Schaumkellen (Schaumlöffel)



© rundumkiel / PIXELIO

Für die Portionierung von festen Speisekomponenten, wie zum Beispiel Kartoffeln, Nudeln oder Gemüse, werden in der Regel Schaumkellen (Schaumlöffel) verwendet. Diese sind in unterschiedlichen Größen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm bis ca. 20 cm erhältlich. Auch die Größe der Lochung kann variieren; sie beträgt aber meist 4 mm.

Mit Schaumkellen können keine genormten Speisemengen portioniert werden, da die Füllmenge und Füllhöhe der Kelle je nach Speise abweichend ist. Für die Ausgabe von festen Speisekomponenten mit Schaumkellen sollte daher vor Beginn der Portionierung die erforderliche Speisemenge ausgewogen werden (und ggf. als Beispieleteller bereitgestellt werden). So ist auch mit Hilfe von Schaumkellen eine recht genaue Portionierung sichergestellt.