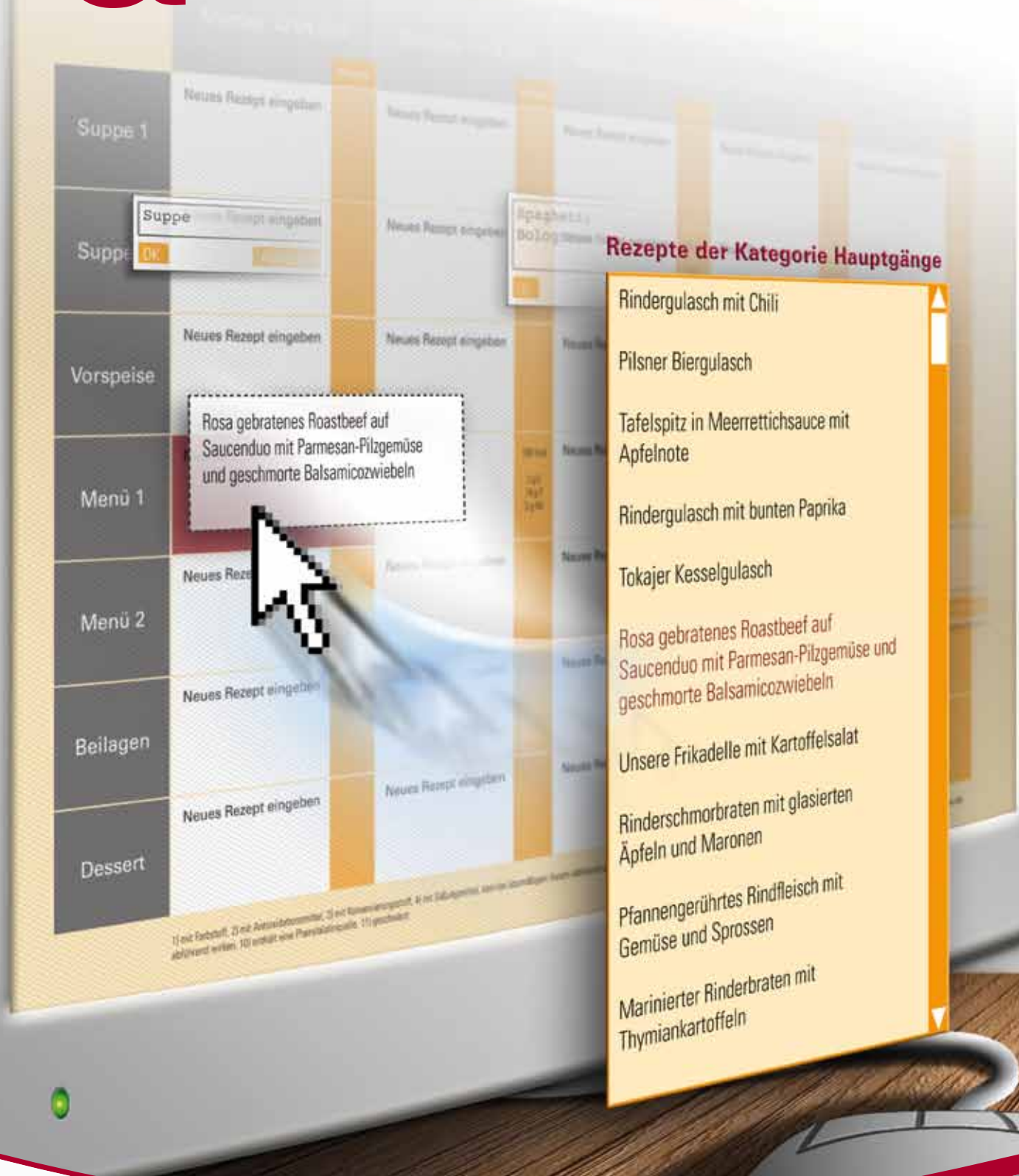


# Klicken & Kochen





## Erstellen Sie Ihren persönlichen Zugang

- Unter [www.nestleprofessional.de](http://www.nestleprofessional.de) registrieren
- Menüplaner auf der Startseite [www.nestleprofessional.de](http://www.nestleprofessional.de) aufrufen
- mit Benutzernamen und Passwort auf Menüplaner zugreifen



## Wählen Sie Ihre Rezepte aus

Menüpunkte z. B. „Menüplaner speichern“ oder „Menüplaner drucken/exportieren“, Abmelden/Ausloggen

5 oder 7 Tage Ansicht wählen

- 5 Tage Ansicht
- 7 Tage Ansicht

Rezepte über Kategorien suchen (z. B. Hauptgänge → Schwein → Schweinefilet mit Birnen und Backpflaumen)

Rezepte über Zutaten suchen (z. B. Suchbegriff „Rucola“)



# Drucken Sie Ihre Rezepte oder den fertigen Menüplan aus

Lassen Sie sich die Rezeptdetails mit Nährwerten und Zubereitung anzeigen:

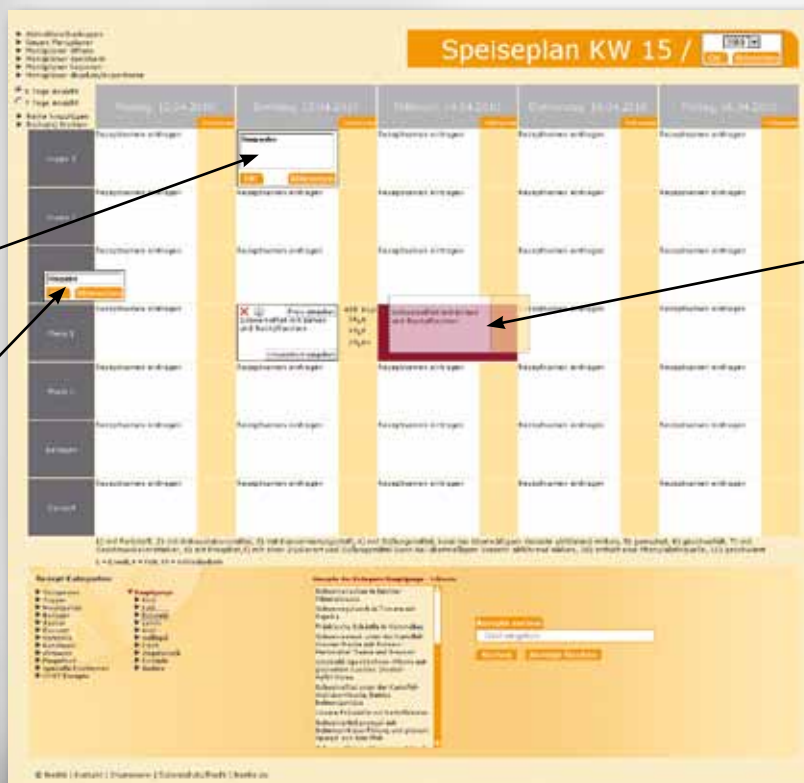
- per Mausklick auf einen Rezeptnamen in der Rezeptliste
- per Mausklick auf das Informationssymbol am jeweiligen Rezept des Speiseplans



4.

3.

# Gestalten Sie Ihren Menüplan individuell



Fügen Sie Namen eigener Rezepturen ein

Individuelle Beschriftung der Menükomponenten

Gewünschte Rezepte mit der Maus in den Speiseplan ziehen

Verändern Sie auf Wunsch per Mausklick :

- Rezeptnamen
- Reihennamen
- Kalenderwoche und Jahr
- Deklarationstext
- Anzahl der Reihen



## Kompetent an Ihrer Seite

Telefon: (0 800) 4 85 62 43

### Küchenfachlicher Service von Profis

Sie haben Fragen zu Einsatzmöglichkeiten von Produkten? Möchten Sie etwas in Ihrer Küche vor Ort ausprobieren oder benötigen Hilfe? Rufen Sie einfach an! Acht Küchenmeister stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

### Ernährungsfachlicher Service von Spezialisten

Sie benötigen Informationen zu Kostformen, Diäten, Allergien, Nährwerten oder Inhaltsstoffen? Dazu geben Ihnen unsere Diätassistenten und Oecotrophologen telefonisch Auskunft. Oder möchten Sie lieber vor Ort beraten werden? Kein Problem, rufen Sie uns an! Zusätzlich bekommen Sie von uns kostenfreie Rezepte mit Nährwertangaben.

### Das Seminarprogramm für Fachkräfte

Die Themen unserer Fortbildungsmaßnahmen reichen von Mitarbeiterführung bis Cook & Chill, von Seniorenernährung bis Hygiene-Management. Dazu haben wir jedes Jahr eine Reihe von interessanten Seminaren für Sie. Fordern Sie unser Seminarangebot an!