

## Verpflegung an Bord

### Verpflegungshinweise

An Bord versorgt sich die Mannschaft selbst und die beiden Schiffsführer. Oft wird es als schwierig empfunden, für eine Gruppe von 14 Personen einen Speiseplan zu erstellen. Deshalb hier eine kleine Handreiche, die in vielen Jahren erfolgreich getestet wurde. Mit dieser Grundlage kann nun selbst ein Einkaufsplan nach eigenen Wünschen und regionalen Vorlieben zusammengestellt werden. Je nach individuellen Bedürfnissen müssen die Mengenangaben angepasst werden.

Der hier aufgestellte Proviantplan gilt für 8 Tage für 14 Personen.

1. Tag: Kartoffeln, Mischgemüse und Schnitzel  
(3kg Kartoffeln, 4 Dosen Mischgemüse, 14 Schnitzel)
2. Tag: Kartoffeln und Quark, Heringe  
(3kg Kartoffeln, 5 Becher a 500g Quark, 16 Becher Heringe, Gewürze)
3. Tag: Kartoffeln und Königsberger Klopse  
(3kg Kartoffeln, 8 Dosen Königsberger Klopse)
4. Tag: Nudeln mit Tomatensoße  
(3kg Nudeln, 6 Dosen Tomaten, Gewürze)
5. Tag: Reis mit Hühnerfrikassee  
(1,5kg Reis, 8 Dosen Hühnerfrikassee)
6. Tag: Kartoffeln, Bouletten und Mischgemüse  
(3kg Kartoffeln, 20 Bouletten, 8 Dosen Mischgemüse)
7. Tag: Nudeln mit Gulasch  
(3kg Nudeln, 8 Dosen Gulasch)
8. Tag: Eintopf mit Bockwurst  
(12 Dosen Eintopf, z.B. Kartoffelsuppe, 28 Bockwürste)