

# DIE SPÄTZLEKÜCHE

## DAS PRODUKT

Unsere Produkte sind, wie unser Name des Standes bereits vermuten lässt, hausgemachte Spätzle. Die Spätzle werden vor den Augen der Besucher hergestellt.

Unser Teig ist ein Familienrezept und ist zudem vegan. Dieser wird frisch angerührt und anschließend in einen großen Topf mit siedendem Wasser gepresst. Sobald die frischen Spätzle im Wasser wieder auftauchen, werden sie abgeschöpft und in eine gusseiserne Pfanne zum Anschmelzen gegeben.

Serviert werden unsere Spätzle in beispielsweise folgenden Varianten:

- mit einer vegetarischen Kräuterrahmsoße mit Käse und Röstzwiebeln,
- mit einer Wildrahmsoße mit Preiselbeeren, Käse
- mit einer veganen Linsensoße,
- mit Käse oder Zwiebeln oder auch in weiteren süßen Varianten:
- mit Apfelkompott,
- Vanillesoße, Mohn



## DER STAND



- Der Stand ist im nicht aufgebauten Zustand ein Anhänger, der von einem Klein-Lkw (7,5 t) gezogen wird.
- Die überbaute Fläche beträgt ca.: **B 6,50 m x T 4,50 m.**
- Im Stand stehend, auf der linken Seite, befindet sich die Eingangstür (Platzbedarf ca. 80 cm).

### FOLGENDE INFRASTRUKTUR WIRD BENÖTIGT:

- Stromanschluss (32 A oder 1-2 x 16 A)
- Frischwasseranschluss
- Brauchwasserablauf