

## Gemiddelde portiegroottes – Bakkerswaren en Banket

Product	Eenheid	Gewicht in gram
Appelcarré	1 stuks	110
Berliner bol	1 stuks	80
Biscuit	1 stuks	5
Biscuit chocolade-	1 stuks	7
Biscuit volkoren-	1 stuks	10
Bokkenpootje	1 stuks	10
Broodje amandel-	1 broodje	100
Broodje koffie-	1 broodje	75
Broodje pudding-	1 broodje	100
Cake	1 plak	35
Donuts ongevuld	1 stuks	57
Eierkoek	1 koek	30
Koek Bastogne-	1 koekje	10
Koek boter-	1 stukje	10
Koek gevulde	1 koek	60
Koek haver-	1 koek	43
Koek muesli-	1 koek	16
Koek ontbijt-	1 plak	25
Koek ontbijt- m rozijnen	1 plak	25
Koek ontbijt- volkoren	1 plak	25
Koekje roomboter- gemiddeld	1 koekje	10
Kokosmakronen	1 koek	50
Krakeling	1 koekje	12
Kruimelvlaai	1 punt	110
Lange vingers	1 koekje	6
Mueslireep	1 reep	25
Mueslireep m chocolade	1 reep	22
Oliebol	1 stuks	65
Rijstevlaai	1 punt	90
Rijstewafel	1 wafel	7
Rijstewafel m chocolade	1 wafel	16
Soes slagroom-	1 grote	60
Speculaas gevulde	1 stukje	40
Speculaasje	1 stuks	7
Spritsstukken	1 grote	30
Taart appel- van zandtaartdeeg	1 punt	125
Taart crème au beurre-	1 punt	100
Taart kwark-	1 punt	120
Taart schuim- m crème au beurre	1 punt	70
Taart slagroom-	1 punt	140
Taart vruchten- biscuitdeeg m slagroom	1 punt	110
Taart vruchten- van cakedeeg, rol	1 plak	75
Taart vruchten- van zandgebak	1 gebakje	85
Tompouce	1 stuks	100
Vruchtenvlaai	1 punt	85
Wafel stroop-	1 stuks, middel	32
Zandtaartjes	1 gebakje	85