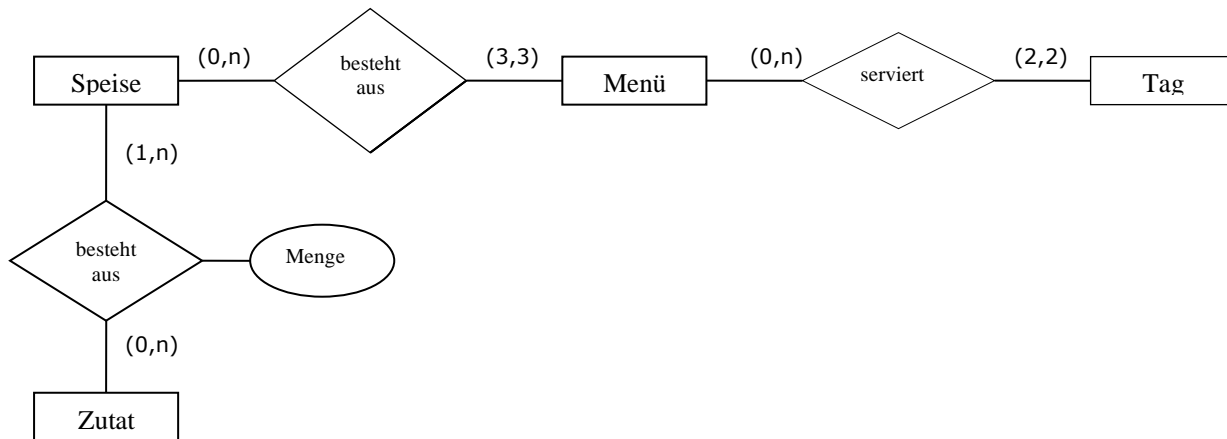


Mensa



Attribute:

Speise(SpeiseNr, Bezeichnung, Typ)

Zutat(ZutatenNr, Bezeichnung, Einheit, Preis, aktueller Bestand)

Menü(MenueNr, Kategorie, Preis)

Tag(Datum, Anzahl der Portionen)

Hinweis zu Typ: 1 → Vorspeise, 2 → Hauptspeise, 3 → Nachspeise

Hinweis zu Kategorie: es gibt nur Kategorie 1 und 2

Aufgabenstellungen:

Erstellen Sie folgende Stored Procedures:

1. Zutatenliste

Eingabe: Menünummer, Anzahl der Portionen

Ausgabe: Tabelle mit Zutatennummer,-bezeichnung, benötigte Menge, Einheit, fehlende Menge(bezogen auf den aktuellen Bestand)

Beschreibung: Von einem Menue wird errechnet welche Zutaten in welchen Mengen benötigt werden. Der aktuelle Bestand der Zutaten muss um die Entnahmen angepasst werden. Der aktuelle Bestand kann nicht negativ werden. Die eventuell fehlende Menge soll zusätzlich pro Zutat ausgegeben werden.

Beispiel:

13	Äpfel	10.00	kg	2.00
14	Eier	10.00	Stk	8.00
2	Fisolen	5.00	kg	2.00
3	Karfiol	10.00	Stk	9.00
1	Karotten	5.00	kg	1.00
4	Kartoffel	10.00	kg	0.00
15	Rindsgulaschfleisch	10.00	kg	10.00
16	Zwiebel	10.00	kg	0.00

2. Wochenplan

Eingabe: Kalenderwoche, Jahr

Ausgabe: Tabelle mit Vor-, Nach- und Hauptspeise pro Menü pro Tag

Beschreibung: Aufstellung von Menü1 und Menü2 in der gesuchten Woche, wobei immer alle Wochentage angezeigt werden sollen, d.h. wenn geschlossen ist, dann steht geschlossen.

Beispiel:

	Menü 1	Menü 2
Montag	Gemüsesuppe Rindsgulasch mit Bandnudeln Apfelkuchen	Nudelsuppe Wiener Schnitzel mit Salzkartoffel gemischtes Eis
Dienstag	Zucchini-cremesuppe Faschierte Laibchen m. Kartoffelpüree Pudding	Knoblauch-cremesuppe Leberkäse mit Spinat Kakaoroulade
Mittwoch	Knoblauch-cremesuppe Gemüsestrudel Pudding	Knoblauch-cremesuppe Wiener Schnitzel mit Salzkartoffel Traubenschnitte
Donnerstag	Knoblauch-cremesuppe Rindsgulasch mit Bandnudeln frische Früchte	Nudelsuppe Wiener Schnitzel mit Salzkartoffel Apfelkuchen
Freitag	geschlossen	