Tables

1. Cook
2. Seller
3. Client
4. Warehouse Manager
5. Warehouse
6. Receipt

**Cook**

PK auto increment

Full name

ID

Work shift

Specialty

**Seller**

PK auto increment

Full name

ID

Work shift

**Client**

PK auto increment

Full name

ID

Special\_Client

**Warehouse Manager**

PK auto increment

Full name

ID

Warehouse ID

**Warehouse**

PK auto increment

Name

Location

Av products

Distance to store

**Receipt**

PK auto increment

Picture

Name

Ingredients

Time\_to\_cook

Nutrition Data

5 Receipt Menu

Landing page

Title of the restaurant

Order side view

Menu in the center, 5 buttons to choose

Click on images to order

Button for placing the order

Order made page with Nutritional facts per dish and estimated time to receive it

Layers to separate every functionality

3 roles

Ingredients

Use spring

H2 database

Cook

Warehouse Manager

Seller

Client

Receipts

Time to cook

Time to warehouse to gather ingredients

Get time of order

Calculate time to deliver food

Database

Front and back

Add random deviation

Add special customer for faster time

Add price of food

Add weather as deviation

Pensar que es una aplicación para hacer pedidos online para un restaurant de salchichas.

OrderIngredients(){}

disableEmployees(tipo de empleado,tiempo){

if empleado.class = worker then

empleado.available = false

sleep(x time)

empleado.available = true

}

Recipes

**Kraut-Wurst-Pfanne**

Zutaten

* 200 g Weißkohl
* ¼ Zwiebel
* ½ kleine rote Paprikaschote
* 87½ g Geflügelfleischwurst (Stück)
* ½ EL Öl
* ½ EL Butter
* Salz, Pfeffer
* ⅛ Bund Schnittlauch

Zubereitung 35 minuten

1 Portion ca:

420 kcal14 g Eiweiß35 g Fett10 g Kohlenhydrate

**Herzhafte Chinakohl-Wurst-Pfanne**

**Zutaten**

* ½ Zwiebeln
* 100 g Chinakohl
* ¾ Möhren (ca. 300 g)
* ¼ Fleischwurst (500 g)
* ½ EL Olivenöl
* ¼ EL Butter
* Salz
* Pfeffer
* ¼ Bund Schnittlauch
* 50 g Schmand
* ¼ TL Edelsüß Paprika

Zubereitung 35 minuten

1 Person ca. :

640 kcal2680 kJ19 g Eiweiß58 g Fett10 g Kohlenhydrate

**Kartoffel-Wurst-Eintopf mit scharfem Wasabi-Topping**

Zutaten

* ¼ kg Steckrüben
* ½ Zwiebeln
* 1 Stiele Thymian
* 150 g Kartoffeln
* 75 g Kabanossi
* ½-¾ EL Öl
* Salz, Pfeffer, Zucker
* 25 g Schlagsahne
* ¾ TL Gemüsebrühe (instant)
* 12½ g Wasabi-Erbsen
* ⅛ Bund Schnittlauch
* ¼ Apfel (z. B. Braeburn)
* 12½ g Gouda (Stück)

Zubereitung 75 Minuten

1 Portion ca :

560 kcal22 g Eiweiß36 g Fett33 g Kohlenhydrate

**Paprika-Wurst-Gulasch**

Zutaten

* ¼ Zwiebel
* ½ Knoblauchzehen
* ¼ rote, gelbe und grüne Paprika
* ½-¾ EL Öl
* ½ angeräucherte Currywürste (à ca. 180 g)
* ⅓ EL Tomatenmark
* Salz und Pfeffer
* ¼ EL Edelsüß-Paprika
* ¼ Prise Zucker
* ¼ Dose(n) (à 425 ml) stückige Tomaten
* 50 ml Gemüsebrühe
* 75 g Nudeln (z.B. Spirelli)
* ¾-1 Stiel/e Petersilie

Zubereitung 30 minuten

1 Portion ca. :

500 kcal18 g Eiweiß21 g Fett55 g Kohlenhydrate

**Wurst-Dreierlei am Spieß**

Zutaten

* Lauchzwiebeln
* ½ Thüringer Bratwürste (à ca. 130 g)
* ½ Krakauer Bratwürste (à ca. 95 g)
* ¼ Kabanossi (ca. 240 g)
* lange Schaschlikholzspieße

Zubereitung 20 Minuten

1 Portion ca. :

520 kcal35 g Eiweiß40 g Fett3 g Kohlenhydrate