

Speisenplan

Grundschule Dillingen



KW 41

	Montag 05.10.2020	Dienstag 06.10.2020	Mittwoch 07.10.2020	Donnerstag 08.10.2020
Suppe			Tomatensuppe enthält: Aa,C	Klare Gemüsesuppe mit Backspätzle enthält: Aa,C
Hauptgericht 1	Rigatoni mit Gemüsebolognese und Parmesan enthält: Aa,G	Putengulasch in Paprikarahmsauce und Butterreis	Fischfiguren "Meeresfantasie" gebackene Fischfiletstücke mit Rahmkartoffel enthält: Aa,C,G,D	Hausgemachter Kaiserschmarrn Apfelmus mit enthält: Aa,C,G
Hauptgericht 2				
Dessert	frisches Obst	Schokoladenpudding enthält: G		

= mit Schweinefleisch

WIR VERWENDEN JODIERTES SPEISESALZ



Temperatur-Erfassung Kommisionierung/ Übergabe

NAVITAS Restaurations GmbH
 c/o BSH Hausgeräte GmbH
 Robert Bosch Str 16
 89407 Dillingen



Kennziffern für Korrekturmaßnahmen (K.M.)
 1 - Produkt nacherhitzen bzw. nachfüllen
 2 - Produkt vernichtet
 Nach Korrekturmaßnahme erneute Temperaturmessung

Warm-/ Kaltspeisen		Bereich Abfülltemperatur Kontrollmessungen werden bei jeder Kommisionierung und bei jeder Speise durchgeführt. Aufnehmer: _____ Datum: Tag/ Monat/ Jahr		Bereich Übergabetemperatur Kontrolle Heiß- und Kühllhaltung bei jeder Speise, bei Übergabe. Uhrzeit: _____ Unterschrift: Fahrer Unterschrift: Abnehmer		
		Montag, 5. Oktober 2020				
Temperatur Sollwerte:		CP4 Kaltspeisen bis +10°C Warmspeisen Richtwert + 80°C Grenzwert > + 72°C		CP5 Kaltspeisen bis +10°C Warmspeisen Richtwert + 65°C		
Lieferstelle: Grundschule Dill.		Uhrzeit	Kerntemp. in °C	K.M./ erneute Messung	Kerntemp. in °C	K.M. / Information des Abnehmers zur Notwendigkeit der Nacherhitzung
Suppe	-			erschmarrn	mit A	
Hauptgericht 1	Rigatoni mit Gemüsebolognese und Parmesan					
Hauptgericht 2	-					
Dessert	frisches Obst					

Temperatur-Erfassung Kommisionierung/ Übergabe

NAVITAS Restaurations GmbH
 c/o BSH Hausgeräte GmbH
 Robert Bosch Str 16
 89407 Dillingen



Kennziffern für Korrekturmaßnahmen (K.M.)
 1 - Produkt nacherhitzen bzw. nachfüllen
 2 - Produkt vernichtet
 Nach Korrekturmaßnahme erneute Temperaturmessung

Warm-/ Kaltspeisen		Bereich Abfülltemperatur Kontrollmessungen werden bei jeder Kommisionierung und bei jeder Speise durchgeführt. Aufnehmer: _____ Datum: Tag/ Monat/ Jahr		Bereich Übergabetemperatur Kontrolle Heiß- und Kühllhaltung bei jeder Speise, bei Übergabe. Uhrzeit: _____ Unterschrift: Fahrer Unterschrift: Abnehmer		
		Dienstag, 6. Oktober 2020				
Temperatur Sollwerte:		CP4 Kaltspeisen bis +10°C Warmspeisen Richtwert + 80°C Grenzwert > + 72°C		CP5 Kaltspeisen bis +10°C Warmspeisen Richtwert + 65°C		
Lieferstelle: Grundschule Dill.		Uhrzeit	Kerntemp. in °C	K.M./ erneute Messung	Kerntemp. in °C	K.M. / Information des Abnehmers zur Notwendigkeit der Nacherhitzung
Suppe	-			erschmarrn	mit A	
Hauptgericht 1	Putengulasch in Paprikarahmsauce und Butterreis		Fischfiguren			
Hauptgericht 2	-					
Dessert	Schokoladenpudding					

Temperatur-Erfassung Kommisionierung/ Übergabe

NAVITAS Restaurations GmbH
 c/o BSH Hausgeräte GmbH
 Robert Bosch Str 16
 89407 Dillingen



Kennziffern für Korrekturmaßnahmen (K.M.)
 1 - Produkt nacherhitzen bzw. nachfüllen
 2 - Produkt vernichtet
 Nach Korrekturmaßnahme erneute Temperaturmessung

Warm-/ Kaltspeisen		Bereich Abfülltemperatur Kontrollmessungen werden bei jeder Kommisionierung und bei jeder Speise durchgeführt. Aufnehmer: _____ Datum: Tag/ Monat/ Jahr		Bereich Übergabetemperatur Kontrolle Heiß- und Kühllhaltung bei jeder Speise, bei Übergabe. Uhrzeit: _____ Unterschrift: Fahrer Unterschrift: Abnehmer		
		Mittwoch, 7. Oktober 2020				
Temperatur Sollwerte:		CP4 Kaltspeisen bis +10°C Warmspeisen Richtwert + 80°C Grenzwert > + 72°C		CP5 Kaltspeisen bis +10°C Warmspeisen Richtwert + 65°C		
Lieferstelle: Grundschule Dill.		Uhrzeit	Kerntemp. in °C	K.M./ erneute Messung	Kerntemp. in °C	K.M. / Information des Abnehmers zur Notwendigkeit der Nacherhitzung
Suppe	Tomatensuppe			erschmarrn	mit A	
Hauptgericht 1	Fischfiguren "Meeresfantase" gebackene Fischfiletstücke mit Rahmkartoffel	Putengulasch	Fischfiguren			
Hauptgericht 2						
Dessert						

Temperatur-Erfassung Kommisionierung/ Übergabe

NAVITAS Restaurations GmbH
 c/o BSH Hausgeräte GmbH
 Robert Bosch Str 16
 89407 Dillingen



Kennziffern für Korrekturmaßnahmen (K.M.)
 1 - Produkt nacherhitzen bzw. nachfüllen
 2 - Produkt vernichtet
 Nach Korrekturmaßnahme erneute Temperaturmessung

Warm-/ Kaltspeisen		Bereich Abfülltemperatur Kontrollmessungen werden bei jeder Kommisionierung und bei jeder Speise durchgeführt. Aufnehmer: _____ Datum: Tag/ Monat/ Jahr		Bereich Übergabetemperatur Kontrolle Heiß- und Kühllhaltung bei jeder Speise, bei Übergabe. Uhrzeit: _____ Unterschrift: Fahrer Unterschrift: Abnehmer		
		Donnerstag, 8. Oktober 2020				
Temperatur Sollwerte:		CP4 Kaltspeisen bis +10°C Warmspeisen Richtwert + 80°C Grenzwert > + 72°C		CP5 Kaltspeisen bis +10°C Warmspeisen Richtwert + 65°C		
Lieferstelle: Grundschule Dill.		Uhrzeit	Kerntemp. in °C	K.M./ erneute Messung	Kerntemp. in °C	K.M. / Information des Abnehmers zur Notwendigkeit der Nacherhitzung
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Backsp Putengulasch		Fischfiguren		Kaiserschmarrn mit A	
Hauptgericht 1	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus					enthält: Aa,C,G
Hauptgericht 2	-					
Dessert	-					

Temperatur-Erfassung Kommisionierung/ Übergabe

NAVITAS Restaurations GmbH
 c/o BSH Hausgeräte GmbH
 Robert Bosch Str 16
 89407 Dillingen



Kennziffern für Korrekturmaßnahmen (K.M.)
 1 - Produkt nacherhitzen bzw. nachfüllen
 2 - Produkt vernichtet
 Nach Korrekturmaßnahme erneute Temperaturmessung

Warm-/ Kaltspeisen		Bereich Abfülltemperatur Kontrollmessungen werden bei jeder Kommisionierung und bei jeder Speise durchgeführt. Aufnehmer: _____ Datum: Tag/ Monat/ Jahr		Bereich Übergabetemperatur Kontrolle Heiß- und Kühllhaltung bei jeder Speise, bei Übergabe. Uhrzeit: _____ Unterschrift: Fahrer Unterschrift: Abnehmer		
		#BEZUG!				
Temperatur Sollwerte:		CP4 Kaltspeisen bis +10°C Warmspeisen Richtwert + 80°C Grenzwert > + 72°C		CP5 Kaltspeisen bis +10°C Warmspeisen Richtwert + 65°C		
Lieferstelle: Grundschule Dill.		Uhrzeit	Kerntemp. in °C	K.M./ erneute Messung	Kerntemp. in °C	K.M. / Information des Abnehmers zur Notwendigkeit der Nacherhitzung
Suppe	#BEZUG!			erschmarrn	mit A	
Hauptgericht 1	#BEZUG!	Putengulasch	Fischfiguren			
Hauptgericht 2	#BEZUG!					
Dessert	#BEZUG!					