

Speisenplan Grundschule Dillingen



KW 20

	Montag 12.05.2025	Dienstag 13.05.2025	Mittwoch 14.05.2025	Donnerstag 15.05.2025
Suppe	<i>Backerbsensuppe</i> Enthält :Aa,C,G,I		<i>Nudelsuppe</i> Enthält :Aa,I	<i>Zucchinicremesuppe</i> Enthält :Aa,G,I
Hauptgericht 1	<i>Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Parmesan</i> Enthält :Aa,C,G,I	<i>2 Stück Kartoffeltaschen mit Karottengemüse</i> Enthält :Aa,C,G,I	<i>Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat</i> Enthält :Aa,C,G,I	<i>Apfelstrudell mit Vanillesoße</i> Enthält :Aa,G,
Hauptgericht 2				
Dessert	<i>frisches Obst</i>			

Wir stellen um ! Von Meersalz zu mineralreichem Steinsalz



DE-ÖKO-006



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, 12. Mai 2025	

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	Backerbsensuppe					
Hauptgericht 1	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Parmesan					
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
	Dienstag, 13. Mai 2025	

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	-					
Hauptgericht 1	2 Stück Kartoffeltaschen mit Karottengemüse					
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
	Mittwoch, 14. Mai 2025	

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	Nudelsuppe					
Hauptgericht 1	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat					
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, 15. Mai 2025	

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	Zucchinicremesuppe					
Hauptgericht 1	Apfelstrudell mit Vanillesoße					
Hauptgericht 2	-					
Dessert	-					