

„... schmeckt, wie für die Familie gekocht!“

Checkliste Speise-Annahme in der Einrichtung: _____ in KW _____

Datum	Temperatur in °C			entspricht Anforderungen	Mängel	Bemerkung
	Haupt	Beilage	Sauce			
Montag				<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
Dienstag				<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
Mittwoch				<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
Donnerstag				<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
Freitag				<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	

Am Ende der Woche mit dem Smilie-Bogen (Speiseplan) in die Thermo-Behälter geben. Danke.

„Täglich frisch gekochtes Essen für Kinder-Tages-Einrichtungen und Schulen auf Wunsch mit konventionellen Zutaten oder als Bio-Menu.“