

**Ort:** St. Barnabus Hospital, Liviston, NJ

**Datum:** 19. Mai 1993

**Zubereitungszeiten und -Temperaturen**

<b>Produkt</b>	<b>Zeiten</b>	<b>Temp. °C</b>	<b>Instruktionen</b>
Grillierter Käse	6.0 Min.	175	auf Backpapier
Kalbfleisch mit Parmesan	15.0 Min.	160	Fleisch halbgefroren
Hähnchen mit Parmesan	15.0 Min.	160	Scharfe Sauce
Quiche	15.0 Min.	185	aufgetaut
Fischfilet	6.0 Min.	185	aufgetaut
Hamburger - 115 g	5.0 Min.	185	aufgetaut
Hamburger - 115 g	8.0 Min.	185	gefroren
Salisbury Steak - 170 g	20.0 Min.	185	aufgetaut im eigenem Saft, mit Alufolie bedeckt
Gemüse-Lasagne	30.0 Min.	185	gefroren
Gemüse-Lasagne	15.0 Min.	185	aufgetaut, mit Alufolie
Gebackener Fleischauflauf	20.0 Min.	185	aufgetaut
Gebackener Fleischauflauf	27.0 Min.	200	gefroren
¼ Hähnchen	17.0 Min.	185	aufgetaut
½ Hähnchen	25.0 Min.	185	aufgetaut

**BITTE BENÜTZEN SIE KEINE GEFRORENEN HÄHNCHEN**

Hähnchen - vorgekocht/paniert	12.0 Min.	175	aufgetaut
Hähnchen-Brust ohne Knochen - 170 g	7.0 Min.	175	aufgetaut
Gefüllte Peperoni	25.0 Min.	185	aufgetaut und Wasserzugabe
Würstchen und Peperoni	25.0 Min.	185	aufgetaut
Hot Dogs	5.0 Min.	185	in Wasser
Pizza Ø 155 mm	3.0 Min.	185	aufgetaut, auf dem Band gebacken
Teller Suppe	4.0 Min.	185	Porzellan-Teller
Seezunge „Florentine“	7.0 Min.	185	aufgetaut
French Toast	4.0 Min.	185	aufgetaut/gefroren
Muffins	18.0 Min.	160	frisch - aufgegangen
Gipfeli	12.0 Min.	160	frisch - aufgegangen
Zimt-Weggli	10.0 Min.	160	frisch - aufgegangen
Tacos	2.5 Min.	185	vorgekocht
Burritos	3.0 Min.	185	vorgekocht
Ganzes Hähnchen, ¼ Beine, angelegt	20.0 Min.	185	frisch