

Onderwijsinstelling:.....
 Jaar: 20_ Week van tot

Menu maandag	Temp.	Menu dinsdag	Temp.	Menu woensdag	Temp.	Menu donderdag	Temp.
Soep		Soep		Soep		Soep	
Vlees		Vlees		Vlees		Vlees	
Vis		Vis		Vis		Vis	
Groenten		Groenten		Groenten		Groenten	
Aardappelen/rijst		Aardappelen/rijst		Aardappelen/rijst		Aardappelen/rijst	
Spaghetti/macaroni		Spaghetti/macaroni		Spaghetti/macaroni		Spaghetti/macaroni	
Koude schotel		Koude schotel		Koude schotel		Koude schotel	
Broodjesbeleg		Broodjesbeleg		Broodjesbeleg		Broodjesbeleg	

Menu vrijdag	Temp.
Soep	
Vlees	
Vis	
Groenten	
Aardappelen/rijst	
Spaghetti/macaroni	
Koude schotel	
Broodjesbeleg	

Opmerkingen:

- De temperatuur van de warme maaltijden moet minstens 65 °C zijn.
- De temperatuur van de koude schotels of het broodbeleg mag maximaal 7 °C zijn.

Registratieformulier temperatuurcontrole warme en koude maaltijden (vijf schooldagen)