Regenerieren im Konvektomat mit Dampf

Diese Gerichte (Komponenten) werden **im** Frischepack regeneriert.
Sie können diese im Konvektomat **nur auf Dampf** erhitzen.

Speisen, Komponente	100 % Dampf Temperatur	Zeit in Minuten ca. Angaben	Kerntemperatur mit Thermometer °C für 10 Min.
Soßen, Suppen, Eintöpfe (z.B. auch Kichererbsencurry)	100	40-50	70
Gulasch, Geschnetzeltes	100	40-50	70
Brühwurst z.B. Wiener, Rindswurst, Bockwurst	75	20-25	70
Rührei	100	20-30	70
Rahmspinat	100	40-50	70
Kartoffelpüree	100	60-70	70
Bratenfleisch mit Soße	100	30-40	70
Nudeln, Reis, Kartoffeln, Spätzle, Ebly, Tomatenreis	100	45-60	70
Gemüse	100	30-40	70
Gemüse in Rahm	100	40-50	70
Kartoffeln in Rahm	100	40-50	70
Weizenbällchen in Paprikasoße	100	40-50	70
Bolognese (Fleisch oder vegetarisch)	100	40-50	70
Hackbällchen in Soße	100	40-50	70
Bami Goreng	100	40-45	70

Regenerieren im Konvektomat mit Heißluft

Diese Gerichte (Komponenten) werden **nicht** im Frischepack regeneriert.
Diese Speisen müssen auf **GN-Bleche** gesetzt werden. Sie werden im Konvektomat **nur auf Heißluft** erhitzt.

Speisen, Komponente	Temperatur Konvektomat mit Heißluft in °C	Zeit in Minuten ca. Angaben	Kerntemperatur mit Thermometer °C für 10 Min.
Käsespätzle	150	45-60	70
Käsemakkaroni	150	45-60	70
Pizza	160	6-10	70
Wedges	220	15-20	70
Kroketten	180	15-20	70
Pommes frites	200	10-15	70
(Fisch-) Frikadellen	160	15-20	70
Grillwürste | Bratwürste	80-90	15-20	70
Frischkäsekartoffeltaschen	200	18	70
Hackbällchen	180	8-10	70
Kartoffelrösti	200	10-12	70
Backkartoffeln	180	10-15	70
Rotbarschfilet paniert	170	20	70
Schnitzel	180-210	15-17	70
Cordon bleu	160	18-25	70
Cevapcici	190	7	70
Fleischkäse	140	15-20	70
Quinoabratling	180-200	10-12	70
Seelachs Knusperfilet	170	20	70
Reibekuchen	180	15-25	70
Hähnchenbrustfilet unpaniert	180	15-25	70
Seelachs Toscana	170	25	70

Regenerieren im Konvektomat mit Heißluft

Diese Gerichte (Komponenten) werden **nicht** im Frischepack regeneriert.
Diese Speisen müssen auf **GN-Bleche** gesetzt werden. Sie werden im Konvektomat **nur auf Heißluft** erhitzt.

Speisen, Komponente	Temperatur Konvektomat mit Heißluft in °C	Zeit in Minuten ca. Angaben	Kerntemperatur mit Thermometer °C für 10 Min.
Hähnchenroulade	150	20	70

Regenerieren im Konvektomat mit/ohne Deckel

Diese Gerichte (Komponenten) werden **nicht** im Frischepack regeneriert.
Diese Speisen müssen auf **GN-Bleche** gesetzt und **mit Deckel** im Konvektomat mit 100% Dampf erhitzt werden.

Speisen, Komponente	100% Dampf Temperatur	Zeit in Minuten	Kerntemperatur mit Thermometer °C für 10 Min.
Milchreis	100	45-60	70
Grießbrei	100	45-60	70

Diese Gerichte (Komponenten) werden **nicht** im Frischepack regeneriert.
Diese Speisen müssen auf **GN-Bleche** gesetzt und **ohne Deckel** im Konvektomat mit 100% Dampf erhitzt werden.

Speisen, Komponente	100% Dampf Temperatur	Zeit in Minuten	Kerntemperatur mit Thermometer °C für 10 Min.
Semmelknödel	100	20	70
Burgis (kl. Knödel)	100	20	70
Kartoffelknödel	100	20	70
Maultaschen	100	15-20	70
Gnocchi	100	10-12	70
Tortellini	100	15-20	70
Cannellotti	100	15-20	70

Kalte Komponenten

Diese Gerichte (Komponenten) werden **nicht** erhitzt.

Speisen, Komponente	
Rote Beete Dip	Bohnensalat
Grüne Soße - Frankfurter Art	Weißkrautsalat
Kräuterquark	Rettichsalat
Dill-Dip	Karottensalat
Tzatziki	Gurkensalat
Kräuterdip	Amerikanischer Weißkrautsalat
Curry-Dip	Rote Beete Salat
Schmand	Paprika-Mais Salat
Rote Grütze	Brokkolisalat
Apfelmus	Blumenkohlsalat
Obstkompott	Rotkrautsalat
Fruchtcocktail	Blattsalat mit Dressing
Eblysalat	