**08 Vergaderlunch**

**Naam shift 1: Datum:
Naam shift 2:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tijd gereed | Taak  | C/B/I | Aantal | Gereed |
| **10.00** | Brood afbakken | It: | Br: | Cia: |
|  |
| **10.30** | Schaal fruit  |  |  |  |
|  **11.00** | Toetje of Bladerdeeg Hapje(aantal= 1 per persoon) 20 minuten in de oven op 180  |  |  |  |
|  |
| **10.00****in pan, waakvlam** | Soep (1L=5pers) |  |  |  |
| Smaak:………………. |  |  |
|  |  |  |  |
|  **11.00 Soep in de hotpot stand 4** | Soep |  |  |
|  **11.00** | Wrap carpaccio  |  |  |  |
| Wrap roomkaas |  |  |
| Wrap  |  |  |
|  | Aantal = aantal hele wraps  |  |  |
|  | Kan melk |  |  |  |
|  **11.30** | Kan karnemelk |  |  |  |
|  | Kan Jus ‘d orange |  |  |  |
|  |
| **11.45** | Broodje kaas |  C |  |  |
| Broodje oude kaas |  B |  |  |
| Broodje kipfilet |  C |  |  |
| Broodje brie |  B |  |  |
| Broodje eiersalade |  C |  |  |
| Broodje geitenkaas |  B |  |  |
| Broodje filet american |  C |  |  |
| Broodje carpaccio |  C |  |  |
| Broodje Mozzarella  |  I |  |  |
|  | Aantal = aantal hele broodjes |  |  |  |
|  |
| **12.00** | Opgediend op buffet (folie tot 1e gasten komen erop) |  |  |  |
| **12.30** | Soep opdienen |  | naam |  |