

Meal Storage Guide

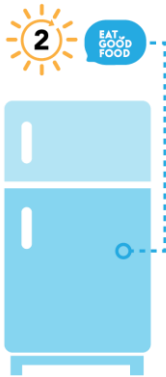
Guía de almacenamiento de comidas

食品儲存和享用指南

These foods should be refrigerated and consumed within 2 days.

Los alimentos deben refrigerarse hasta que estén listos para disfrutar.

冷藏這些食品並在2天內享用。



- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Yogurt and Parfaits • Items with fresh fruit in tray • Sandwiches (all types) • Wraps • Meal Kits • Pasta Salads • Salads • Meals with side salads in tray | <ul style="list-style-type: none"> • Yogur y Parfaits • Elementos con fruta en bandeja • Sándwiches (todo tipo) • Wraps • Kits de comida • Ensalada de pasta • Ensaladas • Comidas con ensalada en bandeja | <ul style="list-style-type: none"> • 酸奶和凍糕 • 盤內有水果的食品 • 三明治 • 捲餅 • 餐包 • 通心粉沙拉 • 沙拉 • 盤內有沙拉的食品 |
|---|--|---|

Milk: refrigerate immediately and use "first-in, first-out." Dispose if past expiration date.

Leche: refrigere inmediatamente y use "primero en entrar, primero en salir". Desechar si ha pasado la fecha de vencimiento.

牛奶: 立即冷藏並依"先進先出"使用。拋棄過期的牛奶。

These foods should be frozen and consumed within 7 days.

Los alimentos deben refrigerarse hasta que estén listos para disfrutar.

冷凍這些食品並在7天內享用。



- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Muffins • Omelets • Gorditas • Waffles & pancakes • Pancake bowls • French toast sticks • Pastas • Pizza & calzones • Chicken bites • Rice dishes • Enchiladas • Tamales • Burritos • Chilaquiles • Cooked vegetable sides | <ul style="list-style-type: none"> • Magdalenas • Omelets • Gorditas • Waffles & panqueques • Bowls de panqueques • Palitos de tostada francesa • Pastas • Pizza & calzones • Pollo empanizado • Platos de arroz • Enchiladas • Tamales • Burritos • Chilaquiles • Acompañamiento de verdura cocida | <ul style="list-style-type: none"> • 鬆餅 • 蛋餅 • 塔科 • 薄烤餅 • 薄烤餅碗 • 法式吐司棒 • 意大利面 • 比薩和意大利餡餅 • 雞塊 • 飯 • 辣醬玉米餅餡 • 玉米粽 • 墨西哥捲餅 • 墨西哥餅羹 • 熟的小菜 |
|--|--|--|

Items such as dried cereal, crackers, and applesauce do not need to be refrigerated.

No es necesario refrigerar productos como cereales secos, galletas saladas y puré de manzana.

不需冷藏玉米片, 餅乾和蘋果醬

Meal Heating Guide:

1. Keep refrigerated below 41° F until ready to consume. Eat within 2 days of pick-up or freeze to preserve freshness.
2. Place meal(s) on metal tray; do not remove film.
3. Preheat oven to the temperature listed below; use convection (fan) setting if possible. If oven does not have fan, heating may take 5-10 minutes longer than listed. Cook time may vary depending on oven temperature, so please use these instructions as a guide. Please cook until heated throughout*.

Note: Thaw frozen meals in refrigerator for 1-2 days before heating. Skip if using microwave.

Guía para calentar su comida:

1. Mantener refrigerado a una temperatura de 41° F o menos hasta que esté listo para consumir. Se recomienda consumir dentro de 2 días después de recolección o se puede congelar para preservar la frescura.
2. Coloque el platillo en una charola de metal para uso en el horno. No quite el plástico.
3. Precalentar el horno a la temperatura indicada a continuación. Use la configuración de convección si es posible. Si el horno no tiene ventilador, el calentamiento puede durar 5 a 10 minutos más de lo indicado. Los hornos varían, así que utilice estas instrucciones como guía. Cocine la comida hasta que se caliente por completo*.

Nota: Descongele las comidas congeladas en el refrigerador durante 1-2 días antes de calentarlas. Omita si usa microondas.

食物加熱指南：

1. 冷藏食物在華氏41度以下直到準備食用前。領取食物後需在2天內食用，或冷凍食物以保持新鮮。
2. 把食物放在金屬盤上；不要拆開包裝。
3. 預熱烤箱至以下溫度；若可能，請使用對流(風扇)設置。如果烤箱沒有風扇，則加熱時間可能比所列時間長5-10分鐘。加熱時間會因烤箱溫度而有所不同，請使用以下指示作為參考。請加熱食物直到完全熟透*。

注意：加熱前，將冷凍食品在冰箱中解凍1-2天。如果使用微波爐則不用。

MEALS PLATILLO 食物	OVEN TEMPERATURE TEMPERATURA DEL HORNO 烤箱溫度	APPROXIMATE HEAT TIME TIEMPO APROXIMADO DE CALENTAMIENTO 大約加熱時間
All hot breakfasts & breakfast-for-lunch meals (i.e. bagels, waffles, pancakes, French toast, cornbread) / Todos los desayunos y desayunos para el almuerzo (rosquillas, gofres, panqueques, tostadas francesas, pan de maíz) / 所有熱食早餐及早午餐 (麵包圈、薄餅、法式吐司、玉米麵包) Hot dogs / Perros calientes / 熱狗	245° F 華氏245度	15-25 minutes / minutos / 分鐘
All hot sandwiches, sliders, burgers, pizza, tacos, chicken bites, shredded beef meals / Todos los sándwiches calientes, hamburguesitas, hamburguesas, pizzas, tacos, nuggets de pollo, carne de res deshebrada / 所有熱食三文治、迷你漢堡、漢堡、比薩、塔科、雞塊、牛肉絲餐食 All pastas (except lasagna) / Todas las pastas (menos lasaña) / 所有麵食 (千層麵除外) All scoops meals (including chilaquiles) / Todas las comidas de totopos (incluyendo los chilaquiles) / 所有玉米勺餐 (包括chilaquiles)	255° F 華氏255度	20-30 minutes / minutos / 分鐘
Other – burritos, tamales, enchiladas, calzones, gumbo, chili, chicken drumsticks, lasagna / Otros platillos: burritos, tamales, enchiladas, calzones italianos, gumbo, chile, pata de pollo, lasaña / 其他 - 墨西哥捲餅、玉米粽、辣醬玉米餅、意大利餅、gumbo湯、辣豆湯、雞腿、千層麵	265° F 華氏265度	25-35 minutes / minutos / 分鐘

*meals should reach an internal temperature of 165° F before consumption / las comidas deben alcanzar una temperatura interna de 165° F antes de consumir / *食用前，食物內部溫度應達到華氏165度。

Note: oven heating is recommended. If you do not have access to an oven, meals may be heated in a microwave as follows:

1. Peel back corner of film or make 1-inch slit in film to release steam.
2. Heat meal on high for 30 seconds. Remove film. Stir and heat for additional 30 seconds until heated throughout*.

Nota: se recomienda calentar los platillos en el horno. Si no tiene acceso a un horno, las comidas pueden calentarse en un microondas de la siguiente manera:

1. Despegue la esquina del plástico o haga un corte de 1 pulgada en el plástico para dejar que el vapor se escape.
2. Caliente la comida a temperatura alta por 30 segundos. Quite el plástico y revuelva la comida, y caliente por 30 segundos adicionales hasta que se caliente por completo.

注意：我們建議用烤箱加熱食物。如果你無法使用烤箱，你可使用微波爐加熱食物：

1. 把包裝的小角撕開，或把包裝割開1英寸，以便釋放蒸氣。
2. 以高溫加熱食物30秒。拆開包裝。攪拌再加熱30秒，直到完全熟透*。