

Heimsendur matur

Upplýsingar fyrir viðskiptavini
Gott er að geyma þetta spjald á handhægum stað

Fullelduð og kæld máltíð

Máltíðin frá okkur kemur til þín fullelduð en kæld. Fyllsta öryggis er gætt við alla framleiðsluna. **Matinn á alltaf að geyma í ísskáp.** Dagsetningar segja til um framleiðsludag og síðasta neysludag.

Hitað í örbylgjuofni eða í bakaraofni

Ef hitað er í **örbylgjuofni** þarf að stinga göt á plastfilmulokið á öllum hólfum matarbakkans, t.d. með gaffli, áður en bakkinn er settur inn í örbylgjuofninn. Gott er að láta máltíðina standa í 1–3 mínútur eftir hitun. Þá á hún að vera orðin heit í gegn.

Ef hitað er í **bakaraofni** þarf að fjarlægja plastfilmulokið alveg áður en máltíðin er hituð.

Hitunartími fer eftir stærð máltíðar og hversu heitan þú vilt hafa matinn. Upplýsingar á pakkningunum og á bakhlið þessa spjalds má nota sem viðmiðunarreglu.

Hægt að skipta máltíðinni

Hægt er að skipta máltíðinni og hita þann hluta sem þú ætlar að borða, en geyma það sem eftir er í ísskápnum þar til síðar.

Með máltíðinni getur verið gott að hafa ferskt grænmeti, rauðkál, súrar gúrkur eða annað sem þig langar í og þykir við hæfi hverju sinni.

Sjá leiðbeiningar um hitun á bakhlið.

Mikilvægt

Athugið að mat sem búið er að hita má ekki frysta.

Leiðbeiningar um hitun

Til viðmiðunar

Hitun í bakaraofni Ofnhiti 120-130 gráður

Aðalréttur

15-20 mínútur

Súpa eða eftirréttur

u.þ.b. 10 mínútur

Hitun í örbylgjuofni

Aðalréttur

3-4 mínútur

Súpa eða eftirréttur

1½-2 mínútur

Verði þér að góðu.

Starfsfólk eldhússins að Vitatorgi

Sími **411 9450** (bæði til að panta og afpanta)

Verð á heimsendu fæði er 660 krónur máltíðin (2015)

190 krónur fyrir aksturinn



Reykjavíkurborg
Velferðarsvið