



Summer Menu 2020 Breakfast

Menu items are subject to change and may vary by location.

Menu Item	Allergens	Carbohydrate (grams)
Banana Bread Slice	Corn, Eggs, Wheat & Soy	44
Blueberry Muffin	Eggs, Milk, Soy & Wheat	48
Chocolate Muffin	Corn, Eggs, Milk, Soy & Wheat	27
Cinnamon Bun	Corn, Eggs, Milk, Soy & Wheat	38
Crunchmania Cinnamon Bun	Corn, Milk, Soy & Wheat	19.7
Crunchmania French Toast Breakfast	Corn, Milk, Soy & Wheat	37
(2) Mini Bagels	Soy & Wheat	31
Pop-tarts Cinnamon	Corn, Soy & Wheat	37.9
Pop-tarts Fudge	Corn, Soy & Wheat	37.9
Pop-tarts Strawberry	Corn, Soy & Wheat	38
Cheddar Cheese Sticks	Milk	0
Mozzarella String Cheese	Milk	1

Summer Menu 2020—Snacks

Menu Item	Allergens	Carbohydrate (grams)
WGR Scooby Doo Grahams (1)	Milk, Soy & Wheat	21
WG Cheddar Goldfish (1)	Milk & Wheat	14
Goldfish Pretzels (1)	Corn, Milk, Wheat	16
WGR Bear Grahams (1)	Wheat	21
Cherry G-Force (1)	Corn, Soy & Wheat	33
WGR Cheddar Chex Mix (1)	Corn, Milk, Soy & Wheat	27

Meal Storage Instructions

(1) **All Shelf-Stable Items** (e.g. Applesauce cups, dried fruit, cereal, etc.): No refrigeration required. Consume by the “Best By” date located on the product.

- ◇ **All foods requiring refrigeration** need to be kept at a temperature of 41°F or below.
- ◇ **All Fresh Milk, Juice & Cheese** Refrigeration required. Consume by the “Best By” date located on the product or within 5 days which-ever comes first.
- ◇ **Grain-Based Breakfast Pastries (Previously Frozen):** Shelf-stable, but consume within 5 days.

Menu items are subject to change and may vary by location.

Menu Item	Cooking Instructions	Allergens	Carbohydrate (grams)
Grilled Cheese Sandwich	Place sandwiches on a single layer on a sheet pan lined with parchment paper. Cook option: Convection oven for 9 to 12 minutes or until product reaches 145°F.	Milk, Soy & Wheat	32
PBJ Sandwich	◇ Thaw Peanut Butter & Jelly Sandwiches at 41°F or below and serve. Refrigeration required. Consume within 5 days.	Corn, Peanuts, Soy & Wheat	64
(3) Chicken Tenders	Lay tenders on lined sheet trays flat and even. Cook in a pre-heated 350°F Convection Oven for 8 - 12 minutes or until product reaches 165°F . Please keep product hot above 135°F.	Corn, Soy & Wheat	12
Corn Dog	<i>Frozen Cooking Method:</i> Place corn dogs on sheet tray lined with parchment paper and cook product for 22-25 minutes until it reaches an internal temperature of 165°F. <i>Thawed Cooking Method:</i> Place corn dogs on sheet tray lined with parchment paper and cook product for 14-17 minutes until it reaches an internal temperature of 165°F.	Corn, Eggs, Soy & Wheat	30
Nacho Kit	Shelf stable meal (1)	Corn, Milk, & Tree Nuts	56.6
(5) Chicken Nuggets	Place nuggets on a lined sheet tray and place inside a Pre-heated Convection Oven at 325°F for 13-15 minutes or until temperature reaches 165°F.	Corn, Soy & Wheat	16
Garlic French Bread Pizza	Bake as follows: Place frozen pizza on lined baking sheet and bake. Convection Oven: at 375°F for 8 to 10 minutes.	Corn, Milk, Soy & Wheat	29
Breaded Chicken Drumstick	Thaw Product 1 to 2 days in advance under refrigeration at 41°F or below. Pre-heat Oven. Arrange a single layer of chicken on a lined sheet pan. Bake in a 350°F Convection oven for 26 - 30 minutes or until internal temperature reaches 165°F. Due to variances in oven models, cooking time may require adjustments.	Corn & Wheat	10
Glazed Chicken Drumstick	Arrange chicken pieces on a lined sheet pan. Heat as follows: <i>From thawed state:</i> heat in a 375°F convection oven for 10 minutes. <i>From frozen state:</i> heat in a 375°F convection oven for 15 minutes.	Corn	2
Mini Cheese-burger Sliders	Remove burgers from sleeves and shingle burgers in a 4" hotel pan with 1 cup of water and place inside of steamer at 212°F degrees. Steam for 20 to 22 minutes or until the product reaches 165°F. * Keep slider buns on the side until building process. If bread its too cold place it on the warmer for 25 minutes before assembling.	Milk, Soy & Wheat	28.9
Pizza Kit	Shelf stable meal (1)	Milk, Soy, Tree Nuts & Wheat	67.5

◇ **Lunch Items that Require Heating:** Store in freezer or refrigerator until ready to heat & consume. Store in refrigerator no longer than 5 days. Heat up following the heating instructions on the cooking/heating instructions page. Consume within 2 hours.



Menú de Verano 2020 **Desayuno**

Los artículos del menú están sujetos a cambio y pueden variar por localidad.

Artículos del Menú	Alérgenos	Carbohidratos (gramos)
Banana Bread Slice	Maíz, Huevos, Trigo & Soya	44
Blueberry Muffin	Huevos, Leche, Trigo & Soya	48
Chocolate Muffin	Maíz, Huevos, Leche, Trigo & Soya	27
Cinnamon Bun	Maíz, Huevos, Leche, Trigo & Soya	38
Crunchmania Cinnamon Bun	Maíz, Leche, Soya & Trigo	19.7
Crunchmania French Toast Breakfast	Maíz, Leche, Soya & Trigo	37
(2) Mini Bagels	Soya & Trigo	31
Pop-tarts Cinnamon	Maíz, Soya & Trigo	37.9
Pop-tarts Fudge	Maíz, Soya & Trigo	37.9
Pop-tarts Strawberry	Maíz, Soya & Trigo	38
Cheddar Cheese Sticks	Leche	0
Mozzarella String Cheese	Leche	1

Menú de Verano 2020—Meriendas

Artículos del Menú	Alérgenos	Carbohidratos (gramos)
WGR Scooby Doo Grahams (1)	Leche, Soya & Trigo	21
WG Cheddar Goldfish (1)	Leche & Trigo	14
Goldfish Pretzels (1)	Maíz, Leche & Trigo	16
WGR Bear Grahams (1)	Trigo	21
Cherry G-Force (1)	Maíz, Soya y Trigo	33
WGR Cheddar Chex Mix (1)	Maíz, Leche, Soya & Trigo	27

Instrucciones de Almacenaje

(1) Alimentos no perecederos (Ej.: Salsa de Manzana, Frutas Secas, Cereal, etc.): No requieren refrigeración. Consuma hasta la fecha de expiración localizada en el product (“Best by”).

- ◇ **Todos los alimentos que requieren refrigeración necesitan mantenerse a una temperatura de 41°F ó menos.**
- ◇ **La leche, jugos y quesos** requieren refrigeración. Consuma hasta la fecha de expiración localizada en el producto (“Best by”) o en cinco (5) días, lo que ocurra primero.
- ◇ **Pasteles de Desayuno a base de Granos (Previamente congelados):** Alimentos no perecederos. Consuma en cinco (5) días.
- ◇ **Frutas Frescas:** Se recomienda refrigeración, pero no es requerida.

Los artículos del menú están sujetos a cambio y pueden variar por localidad.

Artículos del Menú	Instrucciones de Cocción	Alérgenos	Carbohidratos (gramos)
Grilled Cheese Sandwich	Coloque los emparedados en una sola capa, en una bandeja forrada con papel pergamino. <i>Opción de cocción:</i> Horno de Convección durante 9 a 12 minutos o hasta que el producto alcance 145°F.	Leche, Soya & Trigo	32
PBJ Sandwich	Descongele los emparedados de mantequilla de maní y mermelada a 41°F ó menos y sirva. Se requiere refrigeración. <i>Consumir dentro de 5 días.</i>	Maíz, Maní, Soya & Trigo	64
(3) Chicken Tenders	Coloque las tiras de pollo en bandejas forradas, planas y uniformes. Cocine en un horno de convección precalentado a 350°F durante 8 - 12 minutos o hasta que el producto alcance los 165°F. Mantenga el producto caliente por encima de 135°F.	Maíz, Soya & Trigo	12
Corn Dog	<i>Método de cocción congelado:</i> coloque los productos de maíz en una bandeja forrada con papel pergamino y cocine durante 22-25 minutos hasta que alcance una temperatura interna de 165°F. <i>Método de cocción descongelado:</i> coloque los productos de maíz en una bandeja forrada con papel pergamino y cocine el producto durante 14-17 minutos hasta que alcance una temperatura interna de 165°F	Maíz, Huevos, Soya & Trigo	30
Nacho Kit	Alimento No Perecedero (1)	Maíz, Leche & Nueces	56.6
(5) Chicken Nuggets	Coloque los pedacitos de pollo en una bandeja forrada y cocine dentro de un horno de convección precalentado a 325°F durante 13-15 minutos o hasta que la temperatura alcance los 165°F.	Maíz, Soya & Trigo	16
Garlic French Bread Pizza	Hornee de la siguiente manera: coloque la pizza congelada en una bandeja forrada con papel pergamino y hornee. Horno de convección: a 375°F durante 8 a 10 minutos.	Maíz, Leche, Soya & Trigo	29
Breaded Chicken Drumstick	Descongele el producto con 1 ó 2 días de anticipación bajo refrigeración a 41°F ó menos. Precalentar el horno. Acomode una sola capa de pollo en una sartén forrada. Hornee en un horno de convección de 350°F durante 26 - 30 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 165°F. Debido a las variaciones en los modelos de horno, el tiempo de cocción puede requerir ajustes.	Maíz & Trigo	10
Glazed Chicken Drumstick	Coloque los trozos de pollo en una sartén forrada. Desde el <i>estado de descongelación:</i> calentar en un Horno de Convección a 375°F durante 10 minutos. En <i>estado congelado:</i> calentar en un horno de convección a 375°F durante 15 minutos.	Maíz	2
Mini Cheese-burger Sliders	Retire las hamburguesas y colóquelas en una sartén de 4 pulgadas con 1 taza de agua a 212°F. Cocine al vapor durante 20 a 22 minutos o hasta que el producto alcance 165°F. * Mantenga el pan a un lado hasta el proceso de ensamblaje. Si el pan está demasiado frío, colóquelo en el calentador durante 25 minutos antes de ensamblar la hamburguesa.	Leche, Soya & Trigo	28.9
Pizza Kit	Alimento No Perecedero (1)	Leche, Soya, Nueces & Trigo	67.5

◇ **Artículos del menú que requieren calentarse:** Almacene en el congelador o nevera hasta que estén listos para cocinarlos y consumirlos. Almacene en la nevera por no más de 5 días. Caliente, siguiendo las instrucciones de cocción. Consuma en un periodo no mayor a 2 días.