



Breaded Chicken Drumstick

- All meals should be kept frozen or refrigerated until reheated.
- Once reheated, **DO NOT RE-FREEZE** for later consumption.
- Heating results and cooking times may vary; for best results use oven/conventional oven.
- *Never defrost at room temperature; defrost at 40°F or below.*

Breaded Chicken Drumstick

- Place the chicken drumstick in freezer until ready to use
- 24 hours before heating place chicken drumstick in your refrigerator to thaw
- Take thawed items out of bag and place on a sheet pan
- Place meal item on a sheet pan and cook at 350°F. Cook meal until internal temperature reaches 165°
- Cook Time: 25-30 minutes

The following items should be refrigerated immediately after pick up at a temperature of 40°F or below for a maximum of 3 days:

Fruits and vegetables should be rinsed before consuming

- Fresh Fruit
- Fresh Milk
- Fresh Vegetable
- Orange Juice
- String Cheese
- Sunbutter Sandwich
- Yogurt



Pierna de Pollo Empanizado

- Toda comida tiene que permanecer refrigerada hasta que sea calentada.
- Ya que la comida sea calentada, **NO SE DEBE CONGELAR** para consumir después.
- Resultados pueden variar al calentar, para mejor resultados usar horno/horno convencional.
- *Nunca se debe descongelar comida a temperatura ambiente; descongele en temperatura 40°F.*

Pierna de Pollo Empanizado

- Mantenga la pierna de pollo congelada
- 24 horas antes de calentar coloque la pierna de pollo en el refrigerador para descongelar
- Saque comida ya descongelada fuera de su bolsa y coloque en un sartén para hornear
- Coloque la comida en un sartén para hornear a 350°F. Calentar hasta que temperatura interna llegue a 165°F
- Tiempo: 25-30 minutos

Los siguientes artículos deberían de ser refrigerados inmediatamente a 40°F después de recibir, por 3 días máximo:

Enjuague frutas y vegetales antes de consumir.

- Fruta partida
- Leche
- Verduras
- Jugo de Naranja
- Queso
- Sunbutter Sándwich
- Yogur
-