

HACCP-Temperaturkontrolle 49/2025



KW 49	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 01.12.	Sellerie- Apfelsuppe			Haxe			Streukäse			
	Grießpudding			Kartoffelpüree			Tomatensoße			
				Bayrisch Kraut			Auberginen			
				Biersoße			Oliven			
							Salat			
							Spirelli			
Di 02.12.	Kräutercremesuppe			Lauch ok			Kartoffel-Gnocchi-Auflauf			
	Waldmeistercreme			Nudeln ok			Zucchini oK			
				Dinkel-Brot						
				Hühnereintopf						
				Karotten ok						
Mi 03.12.	Kichererbsencremesuppe			Spinat-Käseknödel			Kirschmichel			
	Himbeerjoghurt			Salbeisoße			Vanillesoße			
				Salat						
Do 04.12.	Maiscremesuppe			Spaghetti			Gemüsecurry			
	Rote Grütze			Bolognese			Gelber Reis			
				Salat						
				Streukäse						
Fr 05.12.	Kürbiscremesuppe			Fischfilet im Backteig			Käsespätzle			
	Erdbeerquark			Karottenkartoffelstampf			Karottensalat			
				Kräutersoße			Zwiebeln oK			
Sa 06.12.	Obstsalat			Bauerneintopf			Käse oK			
				Brot			Nudel-Brokkoli-Auflauf			
							Bohneneintopf			
So 07.12.	Flädlesuppe mit Gemüse			Schweinegeschnetzeltes			Kohlrabi			
	Eisdessert			Salzkartoffeln			Kroketten			
				bunter Salat			Champignonrahmsoße			
				Zwiebelsoße			Hähnchenschnitzel			

Legende: 1 = Produktionsdatum, 2 = Ausgabetemperatur. Achtung: Kaltspeisen dürfen nicht über 7° C und warme Speisen müssen über 65° C sein. Abweichungen bitte in der Liste vermerken.