

HACCP-Temperaturkontrolle 50/2025



KW 50	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 08.12.	Sellerierahmsuppe			Pfälzer Leberknödel			Schmetterlingsnudeln			
	Schokoladenpudding			Kartoffelpüree			Salat			
				Bratensoße			Käsesoße			
				Sauerkraut						
Di 09.12.	Blumenkohl-Kichererbsensuppe			Spaghetti			vegetarisches Bauernfrühstück			
	Himbeerjoghurt			Bolognese			Salat			
				Salat						
				Streukäse						
Mi 10.12.	Karottensuppe			Apfel-Michel			Nudel-Brokkoli-Auflauf			
	Obstquark			Vanillesoße			bunter Salat			
							Tomaten-Rahm-Soße			
Do 11.12.	Geröstete Grießsuppe			Gnocchi			Rahmsoße			
	Vanillepudding			Gorgonzolasoße			Salzkartoffeln			
				Salat			Hackbraten			
							Rahm-Kohlrabi			
Fr 12.12.	Gemüsesuppe			Sahnehering			Gemüsecurry			
	gelbe Grütze			Kartoffeln			Gelber Reis			
Sa 13.12.	Obst der Saison			Linseneintopf			Buchteln			
				Wiener Würstchen			Apfel-Heidelbeer-Kompott			
				Brot						
So 14.12.	Minestrone mit Nudeln			Rinderbraten			Salat			
	Eisdessert			Röstiecken			Kartoffeln			
				Karotten			Erbsen ok			
				Rotweinsoße			Hühnchenragout			
							Karotten			

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.