

HACCP-Temperaturkontrolle 04/2026



KW 4	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 19.01.	Sellerierahmsuppe			Bratwurst			vegetarisches Bauernfrühstück			
	Schokoladenpudding			Kartoffelpüree			Salat			
				Bratensoße						
				saure Bohnen						
Di 20.01.	Blumenkohl-Kichererbsensuppe			Hähnchengeschnetzeltes			Gemüselasagne			
	Himbeerjoghurt			Reis			Karotte oK			
				Karotten			Käse oK			
				Paprika oK			Kräutersoße			
Mi 21.01.	Karottensuppe			Süße Knöpfe			heiße Fleischwurst			
	Obstquark			Apfelmus			Röstkartoffeln			
							Salat			
Do 22.01.	Geröstete Grießsuppe			Frikadelle			Spätzle			
	Vanillepudding			Salzkartoffeln			Champignonrahmssoße			
				Bratensoße			Salat			
				Rahm-Kohlrabi						
Fr 23.01.	Gemüsesuppe			grüne Bandnudeln			Blumenkohlbratling			
	gelbe Grütze			Wildlachs			Kartoffeln			
				Dillsoße oK			Buttersoße			
				Salat						
Sa 24.01.	Obst der Saison			Linseneintopf			Buchteln			
				Wiener Würstchen			Apfel-Heidelbeer-Kompott			
				Brot						
So 25.01.	Minestrone mit Markklößchen			Rinderbraten			Hähnchengulasch			
	Eisdessert			Kartoffeln			Semmelknödel			
				Apfelrotkohl			Salat			
				Rotweinsoße						

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.