

## HACCP-Temperaturkontrolle 06/2026



KW 6	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
<b>Mo</b> <b>02.02.</b>	Auberginen-Tomatensuppe			Pfälzer Leberknödel			Käsemakkaroni			
	Kirsch-Bananenpudding			Kartoffelpüree			bunter Salat			
				Bratensoße			Tomatensoße			
				Sauerkraut						
<b>Di</b> <b>03.02.</b>	Kohlrabisuppe			Farmersalat			Kartoffel-Gnocchi-Auflauf			
	Honigquark			Salzkartoffeln			Zucchini oK			
				Currywurst						
<b>Mi</b> <b>04.02.</b>	Erbsensuppe			Apfel-Michel			Spinat			
	Obstsalat			Vanillesoße			Rührei			
							Kartoffeln			
							Paprika oK			
<b>Do</b> <b>05.02.</b>	Gemüsesuppe			Rahmblumenkohl			Gemüseaultaschen			
	Waldmeistercreme			Salzkartoffeln			Tomatensoße			
				Hackbraten			bunter Salat			
<b>Fr</b> <b>06.02.</b>	Paprikasuppe			Safran-Fischragout			Minzjoghurt			
	gelbe Grütze			Penne			Reis			
							Blumenkohlbratling			
							bunter Salat			
<b>Sa</b> <b>07.02.</b>	Mandarinenquark			Kartoffelsuppe			Schinken-Nudel-Auflauf			
				Zwetschgenkuchen			Tomatensoße			
<b>So</b> <b>08.02.</b>	Reissuppe			Schweinebraten			Truthahngulasch Ungarische Art			
	Eis			Röstiecken			Salzkartoffeln			
				Bratensoße			Salat			
				Rosenkohl						

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.