

HACCP-Temperaturkontrolle 06/2026



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