

## HACCP-Temperaturkontrolle 09/2026



KW 9	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
<b>Mo</b> <b>23.02.</b>	Sellerie- Apfelsuppe			Kartoffelpüree			Streukäse			
	Grießpudding			Rahmblumenkohl			Tomatensoße			
				Bratwurst			Auberginen			
							Oliven			
							Salat			
							Spirelli			
<b>Di</b> <b>24.02.</b>	Kräutercremesuppe			Bohneneintopf			Kartoffelgratin HG			
	Stracciatellacreme			Dinkelbrot			Käsekräutersoße			
<b>Mi</b> <b>25.02.</b>	Kichererbsencremesuppe			Kirschmichel			Eier			
	Himbeerjoghurt			Vanillesoße			Salzkartoffeln			
							Rote-Bete-Salat			
							Senfsoße			
<b>Do</b> <b>26.02.</b>	Maiscremesuppe			Frikadelle			Überbackene Maultasche			
	Rote Grütze			Salzkartoffeln			Tomaten-Mozzarella-Soße			
				Lauchrahm			bunter Salat			
<b>Fr</b> <b>27.02.</b>	Kürbiscremesuppe			Gemüsestreifen oK			Spätzle			
	Erdbeerquark			Vollkorn-Reis			Champignonrahmsoße			
				Dillsoße oK			Salat			
				Fischragout						
<b>Sa</b> <b>28.02.</b>	Obstsalat			Graupeneintopf			Nudel-Brokkoli-Auflauf			
				Kasslerwürfel						
				Brot						
<b>So</b> <b>01.03.</b>	Flädlesuppe mit Gemüse			Schweinebraten			Hähnchengulasch			
	Eisdessert			Kartoffeln			Nudeln			
				Bratensoße			bunter Salat			
				Karotten-Erbsengemüse			Paprika oK			

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.