

HACCP-Temperaturkontrolle 09/2026



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