

HACCP-Temperaturkontrolle 13/2026



KW 13	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 23.03.	Karotten-Ingwersuppe			Fleischkäse			Bandnudeln			
	Haselnusspudding			Röstkartoffeln			Spinat-Feta-Soße			
				Wirsing			Salat			
Di 24.03.	Rote-Bete Suppe			Klassisches Hühnerfrikassee			Kartoffelgratin HG			
	Honigquark			Reis			mediterranes Gemüse			
Mi 25.03.	Lauch-Kartoffelsuppe			Spaghetti			Grießbrei			
	Obst der Saison			Salat			Apfel-Mango-Kompott			
				Carbonarasoße						
Do 26.03.	Grünkernmehlsuppe			Haschee			Linsen- Spinat- Curry			
	Chia- Pudding			Karottenkartoffelstampf			Reis			
				Salat						
Fr 27.03.	Paprikasuppe			Remouladensoße			Käsespätzle			
	Zitronencreme			Bechamelkartoffeln			Karottensalat			
				Backfisch			Zwiebeln oK			
Sa 28.03.	Obst der Saison			Gulaschsuppe vom Schwein			Kaiserschmarrn			
				Dinkelbrot			Vanillesoße			
							Kohlrabisuppe			
So 29.03.	Reissuppe			Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße & Essiggurke			Putenkeulengeschnetzeltes			
	Eisdessert			Salzkartoffeln			Nudeln			
							Champignonrahmsoße			
							Salat			

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.