

HACCP-Temperaturkontrolle 14/2026



| KW 14 | Vorspeise/Dessert | 1 | 2 | Menü 1 | 1 | 2 | Menü 2 | 1 | 2 | Vermerk |
|----------------------------|----------------------|---|---|--------------------------|---|---|--------------------------|---|---|---------|
| Mo 30.03. | Gemüsesuppe | | | Bratwurst | | | Vollkorn-Penne | | | |
| | Karamellpudding | | | Röstkartoffeln | | | Tomatensoße | | | |
| | | | | Wirsing | | | Karottensalat | | | |
| Di 31.03. | Lauchcremesuppe | | | Schweinegeschnetzeltes | | | Kartoffel-Lauch-Gratin | | | |
| | Honigquark | | | Salzkartoffeln | | | Brokkoli | | | |
| | | | | Champignonrahmsauce | | | Buttersauce | | | |
| | | | | Salat | | | | | | |
| Mi 01.04. | Blumenkohlcremesuppe | | | Milchreis | | | Wurstgulasch | | | |
| | Banane | | | Erdbeer-Rhabarberkompott | | | Reis | | | |
| | | | | Apfel-Kompott | | | Salat | | | |
| Do 02.04. | Zwiebelsuppe | | | Kartoffeln | | | Überbackene Maultasche | | | |
| | Holunderjoghurt | | | Spinat | | | Zwiebeln oK | | | |
| | | | | Rührei | | | | | | |
| Fr 03.04. | Maisgrießsuppe | | | Wildlachs | | | Schupfnudeln | | | |
| | Apfel-Kompott | | | Dillsoße oK | | | Käsesoße | | | |
| | | | | Bandnudeln | | | Farmersalat | | | |
| | | | | Salat | | | | | | |
| Sa 04.04. | Obst der Saison | | | Pfälzer Gemüse Eintopf | | | Eierpfannkuchen | | | |
| | | | | Fleischkäsewürfel | | | Champignonrahmsauce | | | |
| | | | | Dinkel-Brot | | | | | | |
| So 05.04. | Markklößchensuppe | | | Putenrollbraten | | | Zürischer Geschnetzeltes | | | |
| | Eisdessert | | | Kartoffeln | | | Spätzle | | | |
| | | | | Bratensoße | | | Salat | | | |
| | | | | Rahmblumenkohl | | | | | | |

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.