

## HACCP-Temperaturkontrolle 14/2026



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