

## HACCP-Temperaturkontrolle 15/2026



KW 15	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
<b>Mo</b> <b>06.04.</b>	Sellerie- Apfelsuppe			Schweine-Rouladen			Schwarzwurzelragout			
	Grießpudding			Kartoffelknödel			Spätzle			
				Apfelrotkohl			Buttersoße			
<b>Di</b> <b>07.04.</b>	Kräutercremesuppe			Erbsensuppe			Linsenlasagne			
	Stracciatellacreme			Wiener Würstchen			Salat			
<b>Mi</b> <b>08.04.</b>	Kichererbsencremesuppe			Kirschmichel			Eier			
	Obst der Saison			Vanillesoße			Salzkartoffeln			
							Rote-Bete-Salat			
<b>Do</b> <b>09.04.</b>	Maiscremesuppe			Klassisches Hühnerfrikassee			Semmelknödel			
	Rote Grütze			Reis			Waldpilzragout			
							Salat			
<b>Fr</b> <b>10.04.</b>	Kürbiscremesuppe			Gemüwestreifen oK			Gnocchi			
	Erdbeerquark			Vollkorn-Reis			Bärlauchsuppe			
				Dillsoße oK			Salat			
<b>Sa</b> <b>11.04.</b>	Obstsalat			Käse-Lauch- Eintopf			Blumenkohlbratling			
				Baguette			Minzjoghurt			
<b>So</b> <b>12.04.</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.