

HACCP-Temperaturkontrolle 16/2026



KW 16	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk	
Mo 13.04.	Sellerierahmsuppe			Kassler- Hawaii			Spirelli				
	Schokoladenpudding			Reis			Tomatensoße				
				Soße			Salat				
Di 14.04.	Blumenkohl-Kichererbsensuppe			Hähnchenragout			Gemüselasagne				
	Erdbeerjoghurt			Kartoffeln			Karotte oK				
				Wurzelgemüse			Käse oK				
							Kräutersoße				
Mi 15.04.	Karottensuppe			Milchreis			Asiatische Nudelpfanne				
	Obstquark			Apfel-Mango-Kompott			Hähnchenragout				
Do 16.04.	Geröstete Grießsuppe			Bauernpfanne mit Hackfleisch und Kartoffeln			Schupfnudeln				
	Vanillepudding				Champignonrahmssoße			Gurkensalat			
Fr 17.04.	Gemüsesuppe			Fischstäbchen			Blumenkohlbratling				
	Rhabarber-Erdbeerkompott			warmer Kartoffelsalat			Kartoffeln				
							Buttersoße				
Sa 18.04.	Obstsalat			Bohneneintopf			Überbackene Maultasche				
				Dinkelbrot			Tomaten-Mozzarella-Soße				
							bunter Salat				
So 19.04.	Minestrone mit Markklößchen			Hähnchengulasch			Schweinebraten				
	Fruchtjoghurt			Semmelknödel			Kartoffel-Selleriepüree				
				Salat			Bratensoße				

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.