

## HACCP-Temperaturkontrolle 17/2026



KW 17	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
<b>Mo</b> <b>20.04.</b>	Gemüsesuppe			Saumagen			Spaghetti			
	Himbeer-Minzpudding			Kartoffeln			Tomatensoße			
				Rettichsalat			Salat			
<b>Di</b> <b>21.04.</b>	Karotten- Orangensuppe			Blutwurstblunzn			Ofenkartoffel			
	Apfelquark			Kartoffeln			Waldpilzragout			
				Sauerkraut			Salat			
<b>Mi</b> <b>22.04.</b>	Tomatencremesuppe			Eier			Grießbreiauflauf			
	Banane			Salzkartoffeln			Ofenzwetschgen			
				Rote-Bete-Salat						
<b>Do</b> <b>23.04.</b>	Maisgrießsuppe			Kartoffelknödel			Spargel-Tomaten-Ragout			
	Erdbeerkompott			Hack-Lauchsoße			Kartoffeln			
							Radieschen-Kressequark			
<b>Fr</b> <b>24.04.</b>	Geröstete Haferflockensuppe			Matjesfilet Hausfrauart			Gemüsecurry			
	Apfel-Johannisbeerquark			Salzkartoffeln			Gelber Reis			
<b>Sa</b> <b>25.04.</b>	Obst der Saison			Kartoffelsuppe			Tortellini			
				Wiener Würstchen			Spinat-Feta-Soße			
							Streukäse			
<b>So</b> <b>26.04.</b>	Markklößchensuppe			Putenrollbraten			Schweinegeschnetztes			
	Eisdessert			Kartoffeln			Spätzle			
				Bratensoße			Salat			
				Rahmblumenkohl			Zwiebelsoße			

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.