

HACCP-Temperaturkontrolle 17/2026



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