

HACCP-Temperaturkontrolle 18/2026



KW 18	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 27.04.	Sellerierahmsuppe			Haxe			Penne			
	Schokoladenpudding			Kartoffelpüree			Spinat-Feta-Soße			
				Bayrisch Kraut			Salat			
				Biersoße						
Di 28.04.	Blumenkohl-Kichererbsensuppe			Pfälzer Gemüseintopf			vegetarisches Bauernfrühstück			
	Himbeeryoghurt			Dinkelbrot			Salat			
Mi 29.04.	Karottensuppe			Süße Knöpfe			Nudel-Brokkoli-Auflauf			
	Pfirsichjoghurt			Apfelmus						
Do 30.04.	Geröstete Grießsuppe			Gnocchi			Rahmblumenkohl			
	Vanillepudding			Gorgonzolasoße			Salzkartoffeln			
				Salat			Hackbraten			
Fr 01.05.	Gemüsesuppe			Sahnehering Hausfrauen Art			Gemüsecurry			
	Eisdessert			Kartoffeln			Gelber Reis			
Sa 02.05.	Mandarinenquark			Chili con Carne			Rostige Ritter			
				Reis			Vanillesoße			
So 03.05.	Minestrone mit Markklößchen			Rinderbraten			Serviettenknödel			
	bunte Grütze			Röstiecken			Waldpilzragout			
				Karotten			Salat			
				Rotweinssoße						

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.