

## HACCP-Temperaturkontrolle 18/2026



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