

HACCP-Temperaturkontrolle 24/2026



KW 24	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 08.06.	Sellerierahmsuppe			Fleischkäse			Nudeln			
	Schokoladenpudding			Kartoffelpüree			Gemüsesoße			
				Wirsing			Salat			
Di 09.06.	Blumenkohl-Kichererbsensuppe			Currywurst			Gemüsecurry			
	Himbeerjoghurt			Röstkartoffeln			Gelber Reis			
				Farmersalat						
Mi 10.06.	Karottensuppe			Süße Knöpfe			Eiersalat mit grünem Spargel			
	Pfirsichjoghurt			Apfelmus			Röstkartoffeln			
Do 11.06.	Geröstete Grießsuppe			Hackbraten			Überbackene Maultasche			
	Vanillepudding			Salzkartoffeln			Tomaten-Mozzarella-Soße			
				Bohnen			bunter Salat			
				Rahmsoße						
Fr 12.06.	Gemüsesuppe			Fischfilet im Backteig			Schupfnudeln			
	gelbe Grütze			Kartoffelsalat			Champignonrahmsoße			
				Remouladensoße			Gurkensalat			
Sa 13.06.	Mandarinenquark			Brockelbohnsuppe			Kaiserschmarrn			
				Kartoffeln			Vanillesoße			
				Brot			Gulaschsuppe vom Schwein			
				Speck ok						
So 14.06.	Reissuppe			Hähnchenschnitzel			Serviettenknödel			
	bunte Grütze			Kartoffeln			Waldpilzragout			
				Buttergemüse			Salat			
				Rahmsoße						

Legende: 1 = Produktionsdatum, 2 = Ausgabetemperatur. Achtung: Kalt Speisen dürfen nicht über 7° C und warme Speisen müssen über 65° C sein. Abweichungen bitte in der Liste vermerken.