

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 | | | |
| | Obstquark | | | 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 | | | |
| | Eisdessert | | | 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.