

HACCP-Temperaturkontrolle 25/2026



KW 25	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 15.06.	Brokkolicremesuppe			Frikadelle			Spirelli			
	Haselnusspudding			Salzkartoffeln			Tomatensoße			
				Bratensoße			Salat			
				Rahm-Kohlrabi						
Di 16.06.	Curry- Kokossuppe			Bratwurst			Spätzle			
	Obstsalat			Pfälzer Leberknödel			Champignonrahmsoße			
				Kartoffelpüree			Salat			
				Sauerkraut						
				Senf						
Mi 17.06.	Chamingoncremesuppe			Süße Knöpfe			Rührei			
	Honigquark			karamellisierte Apfelspalten			Spinat			
							Kartoffeln			
Do 18.06.	Grünkernmehlsuppe			Kohlhackfleischpfanne			Kartoffelgratin HG			
	Zimtquark mir Mandeln			Kartoffeln			Käsekräutersoße			
Fr 19.06.	Paprikasuppe			Welsfilet im Backteig			Vegetarischer Kichererbseneintopf			
	Waldmeistercreme			Bechamelkartoffeln			Reis			
				Buttergemüse			bunter Salat			
Sa 20.06.	Obst der Saison			Gerstensuppe			Rostige Ritter			
				Wiener Würstchen			Vanillesoße			
So 21.06.	Gemüsebrühe mit Backerbsen			Hähnchengulasch			Blumenkohlbratling			
	Rote Grütze			Semmelknödel			Kartoffelpüree			
				Salat			Buttersoße			

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.