

HACCP-Temperaturkontrolle 26/2026



KW 26	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 22.06.	Bärlauchcremesuppe			Saumagen			Nudelaufauf Prima Vera			
	Karamellpudding			Kartoffelpüree			Fetakäse			
				Bratensoße			Buttergemüse			
				Sauerkraut						
Di 23.06.	Tomatencremesuppe			Kartoffelsuppe			Blumenkohlbratling			
	Obstsalat			Speck ok			Kartoffelpüree			
							Salat			
Mi 24.06.	Kohlrabicremesuppe			Milchreis			Schinken-Nudel-Auflauf			
	Honigquark			Apfel-Heidelbeer-Kompott			Tortellini			
							Salat			
Do 25.06.	Spargelcremesuppe			Gulasch			Kartoffeln			
	Holunderjoghurt			Spätzle			Rührei			
				Frühlingsgemüse			Gurkensalat			
Fr 26.06.	Lauchcremesuppe			Wildlachs			Gnocchi			
	Apfel-Johannisbeerquark			grüne Bandnudeln			Bärlauchsuppe			
				Sahnesoße			Salat			
				Salat						
Sa 27.06.	Obst der Saison			Linseneintopf			Buchteln			
				Kasslerwürfel			Apfelmus			
So 28.06.	Flädlesuppe mit Gemüse			Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße & Essiggurke			Überbackene Maultasche			
	Rote Grütze			Salzkartoffeln			Tomatensalat			
							Sahnesoße			

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.