

HACCP-Temperaturkontrolle 28/2026



KW 28	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 06.07.	Sellerierahmsuppe			Fleischkäse			Paprika-Reis			
	Schokoladenpudding			Ofenkartoffel			Karotten			
				Soße			Erbsen ok			
				Tomatensalat			Lauch Salat Tomatensoße			
Di 07.07.	Blumenkohl-Kichererbsensuppe			Hähnchenragout			Spirelli			
	Erdbeerjoghurt			Kartoffeln			Tomatensoße			
				Wurzelgemüse			Salat			
Mi 08.07.	Karottensuppe			Apfel-Michel			Spinat-Käseknödel			
	Obstquark			Vanillesoße			Salbeisoße			
							Salat			
Do 09.07.	Geröstete Grießsuppe			Haschee			Gemüseaultaschen			
	Vanillepudding			Karottenkartoffelstampf			Tomatensoße			
				Salat			bunter Salat			
Fr 10.07.	Gemüsesuppe			Fischfrikadelle Bremer Art			Blumenkohlbratling			
	Rhabarber-Erdbeerkompott			Kartoffeln			Kartoffeln			
				Remouladensoße			Buttersoße			
				Salat						
Sa 11.07.	Obstsalat			Bohneneintopf			Eierpfannkuchen			
				Dinkelbrot			Champignonrahmsoße			
So 12.07.	Minestrone mit Markklößchen			Schweinegeschnetzeltes			gebratene Polentaschnitte			
	Fruchtjoghurt			Spätzle			Balkangemüse			
				Champignonrahmsoße			Soße			
				Salat						

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.