

HACCP-Temperaturkontrolle 29/2026



KW 29	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 13.07.	Gemüsesuppe			Saumagen			Penne			
	Himbeer-Minzpudding			Kartoffelpüree			Kräutersoße			
				Bratensoße			Erbsen			
				saure Bohnen						
Di 14.07.	Karotten- Orangensuppe			Gyros			Gemüsecurry			
	Apfelquark			Nudeln			Reis			
				Streukäse			Brokkoli oK			
				Zaziki			Chinakohlsalat			
							Karotte oK			
						Zucchini oK				
Mi 15.07.	Tomatencremesuppe			Milchreis			Asiatische Nudelpfanne			
	Banane			Bratapfelkompott			Chinakohlsalat			
Do 16.07.	Maisgrießsuppe			Kohlhackfleischpfanne			Käsespätzle			
	Erdbeerkompott			Kartoffeln			Karottensalat			
					Zwiebeln oK					
Fr 17.07.	Geröstete Haferflockensuppe			Matjesfilet Hausfrauart			Gnocchi			
	Apfel-Johannisbeerquark			Salzkartoffeln			mediterranes Gemüse			
					Tomatensoße					
Sa 18.07.	Obst der Saison			Kartoffelsuppe			Tortellini			
				Zwetschgencuchen			Spinat-Feta-Soße			
							Streukäse			
							Tomaten ok			
So 19.07.	Markklößchensuppe			Hähnchengulasch			Möhren-Quark-Bratling			
	Eisdessert			Semmelknödel			Reis			
				Salat			Minzjoghurt			
								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.