

## HACCP-Temperaturkontrolle 29/2026



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