

HACCP-Temperaturkontrolle 48/2025



KW 48	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 24.11.	Gemüsesuppe			Kassler			Vollkorn-Spaghetti			
	Mandelpudding			Kartoffeln			Spinat-Feta-Soße			
				Bratensoße			bunter Salat			
				Wirsing						
Di 25.11.	Süßkartoffelcremesuppe (zu Menü 2)			Linseneintopf			Käsekräutersoße			
	Obstsalat			Wiener Würstchen			Tomatensalat			
				Brot			Kartoffelgratin HG			
Mi 26.11.	Blumenkohlcremesuppe			Lauch			Milchreis			
	Honigquark			Soße			Sauerkirschkompott			
				Fleischkäse						
				Kartoffelpüree						
Do 27.11.	Zwiebelsuppe			Haschee			Serviettenknödel			
	Waldmeisterquark			Nudeln			Waldpilzragout			
				Karotten			Salat			
Fr 28.11.	Maisgrießsuppe			Welsfilet im Backteig			Maultaschen			
	Apfel-Kompott			Bechamelkartoffeln			Zwiebeln oK			
				Buttergemüse			bunter Salat			
							Käsesoße			
Sa 29.11.	Obst der Saison			Pfälzer Grumbeersupp			Schinken-Nudel-Auflauf			
				Apfelkuchen			Tomatensoße			
So 30.11.	Grünkernmehlsuppe mit Markklößchen			Rosenkohl			Zürischer Geschnetzeltes			
	Rote Grütze			Röstiecken			Spätzle			
				Brasilianischer Rahmbraten			Salat			
				Bratensoße						

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.