

## HACCP-Temperaturkontrolle 48/2025



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