

HACCP-Temperaturkontrolle 02/2026



KW 2	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 05.01.	Gemüsesuppe			Kassler			Vollkorn-Spaghetti			
	Mandelpudding			Kartoffeln			Spinat-Feta-Soße			
				Bratensoße			bunter Salat			
				Wirsing						
Di 06.01.	Süßkartoffelcremesuppe (zu Menü 2)			Linseneintopf			Käsekräutersoße			
	Obstsalat			Wiener Würstchen			Tomatensalat			
				Brot			Kartoffelgratin HG			
Mi 07.01.	Blumenkohlcremesuppe			Milchreis			Lauch			
	Honigquark			Sauerkirschkompott			Soße			
							Fleischkäse			
							Kartoffelpüree			
Do 08.01.	Zwiebelsuppe			Haschee			Serviettenknödel			
	Waldmeisterquark			Nudeln			Waldpilzragout			
				Salat			Salat			
							Spinat			
Fr 09.01.	Erbsensuppe			Welsfilet im Backteig			Eiersalat mit grünem Spargel			
	Apfel-Kompott			Bechamelkartoffeln			Röstkartoffeln			
				Buttergemüse						
Sa 10.01.	Obst der Saison			Pfälzer Grumbeersupp			Schinken-Nudel-Auflauf			
				Apfelkuchen			Tomatensoße			
So 11.01.	Grünkernmehlsuppe			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.