

HACCP-Temperaturkontrolle 15/2026



KW 15	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 06.04.	Sellerie- Apfelsuppe			Schweine-Rouladen			Schwarzwurzelragout			
	Grießpudding			Kartoffelknödel			Spätzle			
				Apfelrotkohl			Buttersoße			
Di 07.04.	Kräutercremesuppe			Erbsensuppe			Linsenlasagne			
	Stracciatellacreme			Wiener Würstchen			Salat			
Mi 08.04.	Kichererbsencremesuppe			Kirschmichel			Eier			
	Himbeerjoghurt			Vanillesoße			Salzkartoffeln			
							Rote-Bete-Salat			
Do 09.04.	Maiscremesuppe			Klassisches Hühnerfrikassee			Semmelknödel			
	Rote Grütze			Reis			Waldpilzragout			
							Salat			
Fr 10.04.	Kürbiscremesuppe			Gemüwestreifen oK			Gnocchi			
	Erdbeerquark			Vollkorn-Reis			Bärlauchsuppe			
				Dillsoße oK			Salat			
Sa 11.04.	Obstsalat			Käse-Lauch- Eintopf			Blumenkohlbratling			
				Baguette			Minzjoghurt			
So 12.04.	Flädlesuppe mit Gemüse			Schweinebraten			Hähnchengulasch			
	Bircher Müsli			Kartoffeln			Nudeln			
				Bratensoße			bunter Salat			
				Karotten-Erbsengemüse			Paprika oK			

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.