

HACCP-Temperaturkontrolle 16/2026



KW 16	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 13.04.	Sellerierahmsuppe			Kassler- Hawaii			Spirelli			
	Schokoladenpudding			Reis			Tomatensoße			
				Soße			Salat			
Di 14.04.	Blumenkohl-Kichererbsensuppe			Hühnchenragout			Gemüselasagne			
	Erdbeerjoghurt			Kartoffeln			Karotte oK			
				Wurzelgemüse			Käse oK			
							Kräutersoße			
							Lauch			
Mi 15.04.	Karottensuppe			Milchreis			Asiatische Nudelpfanne			
	Obst der Saison			Apfel-Mango-Kompott			Hühnchenragout			
Do 16.04.	Geröstete Grießsuppe			Bauernpfanne mit Hackfleisch und Kartoffeln			Schupfnudeln			
	Vanillepudding						Champignonrahmsoße			
							Gurkensalat			
Fr 17.04.	Gemüsesuppe			Fischstäbchen			Blumenkohlbratling			
	Rhabarber-Erdbeerkompott			warmer Kartoffelsalat			Kartoffeln			
							Buttersoße			
Sa 18.04.	Obst der Saison			Bohneneintopf			Überbackene Maultasche			
				Dinkelbrot			Tomaten-Mozzarella-Soße			
							bunter Salat			
So 19.04.	Minestrone mit Markklößchen			Hähnchengulasch			Schweinebraten			
	Eisdessert			Semmelknödel			Kartoffel-Selleriepürree			
				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.