

## HACCP-Temperaturkontrolle 16/2026



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