

## HACCP-Temperaturkontrolle 25/2026



KW 25	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
<b>Mo</b> <b>15.06.</b>	Brokkolicremesuppe			Frikadelle			Spirelli			
	Haselnusspudding			Salzkartoffeln			Tomatensoße			
				Bratensoße			Salat			
				Rahm-Kohlrabi						
<b>Di</b> <b>16.06.</b>	Curry- Kokossuppe			Bratwurst			Spätzle			
	Apfel- Stachelbeerkompott			Pfälzer Leberknödel			Champignonrahmsoße			
				Kartoffelpüree			Salat			
				Sauerkraut						
				Senf						
<b>Mi</b> <b>17.06.</b>	Championnongremesuppe			Süße Knöpfe			Rührei			
	Rote Grütze			karamellisierte Apfelspalten			Spinat			
							Kartoffeln			
<b>Do</b> <b>18.06.</b>	Grünkernmehlsuppe			Kohlhackfleischpfanne			Kartoffelgratin HG			
	Zimtquark mir Mandeln			Kartoffeln			Käsekräutersoße			
<b>Fr</b> <b>19.06.</b>	Paprikasuppe			Welsfilet im Backteig			Vegetarischer Kichererbseneintopf			
	Waldmeistercreme			Bechamelkartoffeln			Reis			
				Buttergemüse			bunter Salat			
<b>Sa</b> <b>20.06.</b>	Obst der Saison			Gerstensuppe			Rostige Ritter			
				Wiener Würstchen			Vanillesoße			
<b>So</b> <b>21.06.</b>	Gemüsebrühe mit Backerbsen			Hähnchengulasch			Blumenkohlbratling			
	Eisdessert			Semmelknödel			Kartoffelpüree			
				Salat			Buttersoße			

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.