

HACCP-Temperaturkontrolle 27/2026



KW 27	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 29.06.	Sellerie- Apfelsuppe			Bratwurst			Käsemakkaroni			
	Grießpudding			Salzkartoffeln			bunter Salat			
				Bratensoße			Tomatensoße			
				Sauerkraut						
Di 30.06.	Kräutercremesuppe			Klassisches Hühnerfrikassee			Nudelauflauf Prima Vera			
	Kirsch-Kakao- Brownie mit Haselnuss (Food- Besties)			Reis			bunter Salat			
Mi 01.07.	Erbsen- Minz-Suppe (Food-Besties)			Grießbrei			Eier			
	Himbeerjoghurt			Apfel-Stachelbeerkompott			Salzkartoffeln			
							Rote-Bete-Salat			
							Senfsoße			
Do 02.07.	Maiscremesuppe			Linsen- Bolognese			Schupfnudeln			
	Apfel-Mango-Grütze			Vollkorn-Nudeln			Sahnesoße			
				Basilikumbrösel			Weißkohl ok			
Fr 03.07.	Karotten- Orangensuppe			Remouladensoße			Semmelknödel			
	Heidelbeer- Johannis- Hafer-Crumble mit Zitrone (Food- Besties)			Bechamelkartoffeln			Waldpilzragout			
				Backfisch			Salat			
Sa 04.07.	Obstsalat			Pfälzer Gemüseintopf			Blumenkohlbratling			
				Wiener Würstchen			Minzjoghurt			
							bunter Salat			
So 05.07.	Brokkolicremesuppe			Truthahngeschnetzeltes			mediterranes Gemüse			
	Bircher Müsli			Spätzle			Zitronen-Hirse			
				bunter Salat			Kichererbsen oK			
				Champignons						

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.