

HACCP-Temperaturkontrolle 31/2026



KW 31	Vorspeise/Dessert	1	2	Menü 1	1	2	Menü 2	1	2	Vermerk
Mo 27.07.	Brokkolicremesuppe			Linseneintopf			Käsemakkaroni			
	Erdnusspudding			Spätzle			Tomatensoße			
				Wiener Würstchen			Salat			
Di 28.07.	Kräutercremesuppe			Wurstsalat			Gemüselasagne			
	Kirsch-Bananenpudding			Salzkartoffeln			Karotte oK			
							Käse oK			
							Kräutersoße			
Mi 29.07.	Tomatencremesuppe			Grießbrei			Rührei			
	Wassermelone			Apfel-Mango-Kompott			Spinat			
							Kartoffeln			
Do 30.07.	Sellerie- Apfelsuppe			Chili con Carne			vegetarisches Bauernfrühstück			
	Erdbeerjoghurt			Vollkorn-Reis			Lauch			
				Gurkensalat			Paprika oK			
							Salat			
Fr 31.07.	Paprikasuppe			Sahnehering Hausfrauen Art			Krautschupfnudeln			
	Waldmeisterquark			Kartoffeln			Rote-Bete-Salat			
Sa 01.08.	Obst der Saison			Bauerneintopf			Kartoffelpuffer			
				Brot			Apfelmus			
So 02.08.	Gemüsebrühe mit Backerbsen			Szegediner Gulasch			Blumenkohlbratling			
	Eisdessert			Spirelli			Knoblauchcermesuppe			
				Salat			bunter Salat			
							Käse 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.