

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			
	Obstsalat			Salzkartoffeln			Karotte oK			
							Käse oK			
							Kräutersoße			
Mi 29.07.	Tomatencremesuppe			Grießbrei			Rührei			
	Honigquark			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			
	Rote Grütze			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.