

Plan 7

Kalenderwoche : 12

Woche allgemein

18.03.2019 - 22.03.2019

		Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Vollkost	vegetarisch	Essanfänger (10 - 18 Monate)
Mo	18.03.	Putenschnitzel natur Bratensoße a1 Kräuterkartoffeln Mixsalat (f,i) Obst	Nudelsuppe i Pellkartoffeln mit Kräuterdip g Obst	Geschnetzelte Hähnchenbrust a1,g,i Zuckererbsen a1,g,i Butterreis g Obst	Hähnchenbrust natur leichte Curryfruchtsoße a1,g,i Butterreis g Romanesco Obst	Putenschnitzel natur Bratensoße a1 Kräuterkartoffeln Mixsalat (f,i) Obst	Nudelsuppe i Pellkartoffeln mit Kräuterdip g Obst	Putenbrustfilet Bratensoße a1 Kräuterkartoffeln Blumenkohl in Rahm a1,g,i gedämpfte Birnen
Di	19.03.	Rinderfrikadelle Rahmsoße a1, g Nudeln (Bio Albgold) a1,c Karotten/ Erbsengemüse g,i Vanillepudding g	Vegi Crispy Schnitzel a1, ij Rahmsoße a1, g Nudeln (Bio Albgold) a1,c Karotten/ Erbsengemüse g,i Vanillepudding g	Geschnetzelte Hähnchenbrust a1,g,i Zuckererbsen a1,g,i Butterreis g Vanillepudding g	Geflügelfrikadelle a1,c, (f,g,i) Champignon - Rahmsoße a1,g Nudeln a1,c Kaisergemüse i Vanillepudding g	Rinderfrikadelle Rahmsoße a1, g Nudeln (Bio Albgold) a1,c Karotten/ Erbsengemüse g,i Vanillepudding g	Vegi Crispy Schnitzel a1, ij Rahmsoße a1, g Nudeln (Bio Albgold) a1,c Karotten/ Erbsengemüse g,i Vanillepudding g	Serviettenknödel a1,c(g,i) Gemüseragout a1,j in Kräutersoße a1,g (i) Vanillepudding g
Mi	20.03.	Pfannencyros (Geflügel) Joghurtdip g Vollkornreis i Tomatensalat Bananen (Bio Qualität)	Gemüse- Knusperbagel a1, a5, i Joghurtdip g Vollkornreis i Tomatensalat Bananen (Bio Qualität)	Geschnetzelte Hähnchenbrust a1,g,i Zuckererbsen a1,g,i Butterreis g Bananen (Bio Qualität)	Rinderbraten mit Soße Erbsen - Karottengemüse i Salzkartoffeln Bananen (Bio Qualität)	Pfannencyros (Geflügel) Joghurtdip g Vollkornreis i Tomatensalat Bananen (Bio Qualität)	Gemüse- Knusperbagel a1, a5, i Joghurtdip g Vollkornreis i Tomatensalat Bananen (Bio Qualität)	Fleischbällchen (Geflügel) c in Petersiliensoße a1,g Gabelspaghetti a1,c Brokkoli j Bananen (Bio Qualität)
Do	21.03.	Fischfrikadelle a1, c,g,i Frühlingsgemüse im Rahm a1,g,c, i Kartoffelpüree g,7,3,(a1-5,c,f,i,j) Fruchtjoghurt g	Gnocchi a1,c (g,i) mit Spinat-Frischkäse Soße a1,g,i Mixsalat (f,i) Fruchtjoghurt g	Geschnetzelte Hähnchenbrust a1,g,i Zuckererbsen a1,g,i Butterreis g Fruchtjoghurt g	Pfannkühle a1,c,g mit feinen Ragout a1,g (Schweinefleisch) Karottensalat g (f,i) Fruchtjoghurt g	Fischfrikadelle a1, c,g,i Frühlingsgemüse im Rahm a1,g,c, i Kartoffelpüree g,7,3,(a1-5,c,f,i,j) Fruchtjoghurt g	Gnocchi a1,c (g,i) mit Spinat-Frischkäse Soße a1,g,i Mixsalat (f,i) Fruchtjoghurt g	Fischstäbchen a,d Frühlingsgemüse im Rahm a1,g,c, i Kartoffelpüree g,7,3,(a1-5,c,f,i,j) Fruchtjoghurt g
Fr	22.03.	Maultaschen (Rind) a,c,i (g) Bratensoße a1 Kartoffelsalat (9) grüner Salat (f,i) Apfel	Maultaschen- Pilzpfanne a1,c,i (g) grüner Salat (f,i) Apfel	Geschnetzelte Hähnchenbrust a1,g,i Zuckererbsen a1,g,i Butterreis g Apfel	Seelachsfilet natur Kräutersoße a1,g Butterkartoffeln g grüner Salat (f,i) Apfel		Maultaschen- Pilzpfanne a1,c,i (g) grüner Salat (f,i) Apfel	Ravioli a1,c,i (g) in Tomatensoße (a1,c,g,i) Mandarinenkompott



Täglich frisch auf den Tisch



Menü

Für die Woche vom **18.03.2019 - 22.03.2019**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
Montag 18.03.	Putenschnitzel natur Bratensoße a1 Kräuterkartoffeln Mixsalat (f,i) Obst	Nudelsuppe i Pellkartoffeln mit Kräuterdip g Obst	Geschnetzelte Hähnchenbrust a1,g,i Zuckererbsen a1,g,i Butterreis g Obst	Hähnchenbrust natur leichte Curryfruchtsoße a1,g,i Butterreis g Romanesco Obst
Dienstag 19.03.	Rinderfrikadelle Rahmsoße a1, g Nudeln (Bio Albgold) a1,c Karotten/ Erbsengemüse g,i Vanillepudding g	Vegi Crispy Schnitzel a1, i,j Rahmsoße a1, g Nudeln (Bio Albgold) a1,c Karotten/ Erbsengemüse g,i Vanillepudding g	Geschnetzelte Hähnchenbrust a1,g,i Zuckererbsen a1,g,i Butterreis g Vanillepudding g	Geflügelfrikadelle a1,c, (f,g,j) Champignon - Rahmsoße a1,g Nudeln a1,c Kaisergemüse i Vanillepudding g
Mittwoch 20.03.	Pfannencyros (Geflügel) Joghurdip g Vollkornreis i Tomatensalat Bananen (Bio Qualität)	Gemüse- Knusperbagel a1, a5, i Joghurdip g Vollkornreis i Tomatensalat Bananen (Bio Qualität)	Geschnetzelte Hähnchenbrust a1,g,i Zuckererbsen a1,g,i Butterreis g Bananen (Bio Qualität)	Rinderbraten mit Soße Erbsen - Karottengemüse i Salzkartoffeln Bananen (Bio Qualität)
Donnerstag 21.03.	Fischfrikadelle a1, c,g,i Frühlingsgemüse im Rahm a1,g,c, i Kartoffelpüree g,7,3,(a1-5,c,f,i,j) Fruchtjoghurt g	Gnocchi a1,c (g,i) mit Spinat-Frischkäse Soße a1,g,i Mixsalat (f,i) Fruchtjoghurt g	Geschnetzelte Hähnchenbrust a1,g,i Zuckererbsen a1,g,i Butterreis g Fruchtjoghurt g	Pfannküchle a1,c,g mit feinen Ragout a1,g (Schweinefleisch) Karottensalat g (f,i) Fruchtjoghurt g
Freitag 22.03.	Maultaschen (Rind) a,c,i (g) Bratensoße a1 Kartoffelsalat (9) grüner Salat (f.i) Apfel	Maultaschen- Pilzpfanne a1,c,i (g) grüner Salat (f.i) Apfel	Geschnetzelte Hähnchenbrust a1,g,i Zuckererbsen a1,g,i Butterreis g Apfel	Seelachsfilet natur Kräutersoße a1,g Butterkartoffeln g grüner Salat (f.i) Apfel

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

Telefon: 07243 - 3240883 E-Mail: awokado@awo-karlsruhe.de



Menü

18.03.2019 - 22.03.2019



	Vollkost	Fleischlose Kost
Montag 18.03.	Putenschnitzel natur Bratensoße a1 Kräuterkartoffeln Mixsalat (f,i) Obst	Nudelsuppe i Pellkartoffeln mit Kräuterdip g Obst
Dienstag 19.03.	Rinderfrikadelle Rahmsoße a1, g Nudeln (Bio Albgold) a1,c Karotten/ Erbsengemüse g,i Vanillepudding g	Vegi Crispy Schnitzel a1, i,j Rahmsoße a1, g Nudeln (Bio Albgold) a1,c Karotten/ Erbsengemüse g,i Vanillepudding g
Mittwoch 20.03.	Pfannencyros (Geflügel) Joghurdip g Vollkornreis i Tomatensalat Bananen (Bio Qualität)	Gemüse- Knusperbagel a1, a5, i Joghurdip g Vollkornreis i Tomatensalat Bananen (Bio Qualität)
Donnerstag 21.03.	Fischfrikadelle a1, c,g,i Frühlingsgemüse im Rahm a1,g,c, i Kartoffelpüree g,7,3,(a1-5,c,f,i,j) Fruchtjoghurt g	Gnocchi a1,c (g,i) mit Spinat-Frischkäse Soße a1,g,i Mixsalat (f,i) Fruchtjoghurt g
Freitag 22.03.	x	Maultaschen- Pilzpfanne a1,c,i (g) grüner Salat (f.i) Apfel

Änderungen vorbehalten

AWOKADO 07243 - 3240883



Menü

Kindertagesstätten

vom 18.03.2019 - 22.03.2019



	Vollkost	Fleischlose Kost	Essanfänger *
Montag 18.03.	Putenschnitzel natur Bratensoße a1 Kräuterkartoffeln Mixsalat (f,i) Obst	Nudelsuppe i Pellkartoffeln mit Kräuterdip g Obst	Putenbrustfilet Bratensoße a1 Kräuterkartoffeln Blumenkohl in Rahm a1,g,i gedämpfte Birnen
Dienstag 19.03.	Rinderfrikadelle Rahmsoße a1, g Nudeln (Bio Albgold) a1,c Karotten/ Erbsengemüse g,i Vanillepudding g	Vegi Crispy Schnitzel a1, i,j Rahmsoße a1, g Nudeln (Bio Albgold) a1,c Karotten/ Erbsengemüse g,i Vanillepudding g	Serviettenknödel a1,c(g,i) Gemüseragout a1,j in Kräutersoße a1,g (i) Vanillepudding g
Mittwoch 20.03.	Pfannencyros (Geflügel) Joghurdip g Vollkornreis i Tomatensalat Bananen (Bio Qualität)	Gemüse- Knusperbagel a1, a5, i Joghurdip g Vollkornreis i Tomatensalat Bananen (Bio Qualität)	Fleischbällchen (Geflügel) c in Petersiliensoße a1,g Gabelspaghetti a1,c Brokkoli j Bananen (Bio Qualität)
Donnerstag 21.03.	Fischfrikadelle a1, c,g,i Frühlingsgemüse im Rahm a1,g,c, i Kartoffelpüree g,7,3,(a1-5,c,f,i,j) Fruchtjoghurt g	Gnocchi a1,c (g,i) mit Spinat-Frischkäse Soße a1,g,i Mixsalat (f,i) Fruchtjoghurt g	Fischstäbchen a,d Frühlingsgemüse im Rahm a1,g,c, i Kartoffelpüree g,7,3,(a1-5,c,f,i,j) Fruchtjoghurt g
Freitag 22.03.	x	Maultaschen- Pilzpfanne a1,c,i (g) grüner Salat (f.i) Apfel	Ravioli a1,c,i (g) in Tomatensoße (a1,c,g,i) Mandarinenkompott

Änderungen vorbehalten

AWOKADO TEL. 07243-3240883

* Achtung! Die Menükomponente "Essanfänger" wird speziell für Kinder von 10 - 18 Monate angeboten. Das Essen ist salzarm, wenig gewürzt, an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung orientiert und kann nicht für Kinder ab 3 Jahren bestellt werden.