



Täglich frisch auf den Tisch



Menü

KW 30

Für die Woche vom **26.07.2021 - 30.07.2021**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
Montag 26.07.	Hähnchenbrust Paprikarahmsauce a1,g Romanesco i Butterreis g Obst	Gemüsestrudel- Schnitte a1,c,g,i mit Kräutersauce a1,g Butterreis g Obst	Schweinesteak "Hawaii" Bratensoße a1 Wilder Reis i Kaisergemüse i Obst	Fleischbällchen in Kräutersauce a1(i) (2 Geflügelklopse) a1 Romanesco i Butterreis g Obst
Dienstag 27.07.	Lachsburger c in Zucchinisoße a1, g,i Fettuccine a1,c grüner Salat mit Balsamicodressing i,j Fruchtojoghurt (Erdbeere) nach DGE	Fettuccine a1,c Zucchinisoße a1, g,i geriebener Emmentaler g grüner Salat mit Balsamicodressing i,j Fruchtojoghurt (Erdbeere) nach DGE	Schweinesteak "Hawaii" Bratensoße a1 Wilder Reis i Kaisergemüse i Fruchtojoghurt (Erdbeere) nach DGE	Kalbsfrikassee a,g,i Nudeln a1,c grüner Salat mit Balsamicodressing i,j Fruchtojoghurt (Erdbeere) nach DGE
Mittwoch 28.07.	Mini Haxen (Schwein) Bratensoße a1 Bratkartoffeln i Weißkrautsalat Banane (Bio)	Tomatensuppe (BIO) a1. g Gnocchi (BIO) a1 Basilikumsoße (BIO) a1,g,i Banane (Bio)	Schweinesteak "Hawaii" Bratensoße a1 Wilder Reis i Kaisergemüse i Banane (Bio)	Putensteak Bratensoße a1 Curryreis i Karotten (i) Banane (Bio)
Donnerstag 29.07.	Rinderhacksteak hausgemacht a1,c Bratensoße a1 Schwenkkartoffeln Rote Beetesalat 10 Schokopudding Birne- Honig g	Spinat- Karotten Rösti a1,a4,c,g (f,h,i,j,k) Sour- Cream c,g Kartoffeln Rote Beetesalat 10 Schokopudding Birne- Honig g	Schweinesteak "Hawaii" Bratensoße a1 Wilder Reis i Kaisergemüse i Schokopudding Birne- Honig g	Frikadelle (Schwein) a,c,i Rahmsauce a1,g Butterspätzle a1,c Rote Beetesalat 10 Schokopudding Birne- Honig g
Freitag 30.07.	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce a1,g Butterspätzle a1,c Eisbergsalat mit Paprika & Mais Birne	Kartoffelsuppe a1,g,i Dampfnudeln a1,c,g mit Vanillesauce a1,g Birne	Schweinesteak "Hawaii" Bratensoße a1 Wilder Reis i Kaisergemüse i Birne	Lachsfilet Kräutersauce a1,g,i Spinatnudeln a1 Eisbergsalat mit Paprika & Mais Birne

die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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



Horte

26.07.2021 - 30.07.2021



	Menü 1	Menü 2
Montag 26.07.	Fleischbällchen in Kräutersoße a1(i) (2 Geflügelklopse) a1 Romanesco i Butterreis g Obst	Gemüsestrudel- Schnitte a1,c,g,i mit Kräutersoße a1,g Butterreis g Obst
Dienstag 27.07.	Seelachswürfel (MSC) in Zucchinisoße a1, g,i Fettuccine a1,c grüner Salat mit Balsamicodressing i,j Fruchtojoghurt (Erdbeere) nach DGE	Fettuccinne a1,c in Zucchinisoße a1, g,i geriebener Emmentaler g grüner Salat mit Balsamicodressing i,j Fruchtojoghurt (Erdbeere) nach DGE
Mittwoch 28.07.	x	Tomatensuppe (BIO) a1. g Gnocchi (BIO) a1 Basilikumsoße (BIO) a1,g,i Banane (Bio)
Donnerstag 29.07.	Rinderhacksteak hausgemacht a1,c Bratensoße a1 Kartoffeln Rote Beetesalat Schokopudding Birne- Honig g	Spinat- Karotten Rösti a1,a4,c,g (f,h,i,j,k) Sour- Cream c,g Kartoffeln Rote Beetesalat 10 Schokopudding Birne- Honig g
Freitag 30.07.	Kartoffelsuppe a1,g,i mit Putenwiener Brötchen a1, k Birne	Kartoffelsuppe a1,g,i Dampfnudeln a1,c,g mit Vanillesoße a1,g Birne

die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

Änderungen vorbehalten

AWOKADO 07243 - 3240883



Menü

Kindertagesstätten

vom 26.07.2021 - 30.07.2021

KW 30



	Menü 1	Menü 2	Essanfänger *
Montag 26.07.	Fleischbällchen in Kräutersoße a1(i) (2 Geflügelklopse) a1 Romanesco i Butterreis g Obst	Gemüsestrudel- Schnitte a1,c,g,i mit Kräutersoße a1,g Butterreis g Obst	Curry- Reis i mit Kürbisgemüse a1.g,i Obst
Dienstag 27.07.	Seelachswürfel (MSC) in Zucchini-Soße a1, g,i Fettuccine a1,c grüner Salat mit Balsamicodressing i,j Fruchtjoghurt (Erdbeere) nach DGE	Fettuccinne a1,c in Zucchini-Soße a1, g,i geriebener Emmentaler g grüner Salat mit Balsamicodressing i,j Fruchtjoghurt (Erdbeere) nach DGE	1 Tomate mit Dip g Seelachswürfel (MSC) in Zucchini-Soße a1, g,i Fettuccinne a1,c Fruchtjoghurt (Erdbeere) nach DGE
Mittwoch 28.07.	x	Tomatensuppe (BIO) a1. g Gnocchi (BIO) a1 Basilikumsoße (BIO) a1,g,i Banane (Bio)	Tomatensuppe (BIO) a1. g Gnocchi (BIO) a1 Basilikumsoße (BIO) a1,g,i Banane (Bio)
Donnerstag 29.07.	Rinderhacksteak hausgemacht a1,c Bratensoße a1 Kartoffeln Rote Beetesalat Schokopudding Birne- Honig g	Spinat- Karotten Rösti a1,a4,c,g (f,h,i,j,k) Sour- Cream c,g Kartoffeln Rote Beetesalat 10 Schokopudding Birne- Honig g	Fenchelgemüse in weißer Soße a1 mit Hähnchenbrust Nudeln a1 Schokopudding Birne- Honig g
Freitag 30.07.	Kartoffelsuppe a1,g,i mit Putenwiener Brötchen a1, k Birne	Kartoffelsuppe a1,g,i Dampfnudeln a1,c,g mit Vanillesoße a1,g Birne	Kartoffelsuppe a1,g,i Dampfnudeln a1,c,g mit Vanillesoße a1,g Birne gedünstet 3

die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

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.

	Kennzeichnungselement	Bemerkung	
1.	"mit Farbstoff"		
2.	"mit Konservierungsstoff"		
3.	"mit Antioxidationsmittel"		
4.	"mit Geschmacksverstärker"		
5.	"mit Phospat"	bei Fleisch und Fleischerzeugnissen	
6.	"mit Stärke"	bei Fleisch und Fleischerzeugnissen	
7.	"mit Milcheiweis"	bei Fleisch und Fleischerzeugnissen	Sour- Cream c,g
8.	"geschwärzt"		
9.	"geschwefelt"		
10.	mit Süßungsmittel(n) bzw.mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	Bei Verwendung von Zuckeraustausstoffen und/oder Süßungsmittel; bei Aspartan zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle" bei >100g/kg: "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.	neu nach LMIV: " mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) wenn beides enthalten für Aspartam: wenn Aspartam in der ZL mit der E-Nr.genannt ist, muss "enthält Aspartam eine Phenylalaninquelle)" erscheinen
11.	"coffeinhaltig"	bei Erfrischungsgetränken	
12.	"chininhaltig"	bei Bittergetränken	
13.	"gewachst"		
14.	"konserviert mit Triabendazol"	bei Verwendung von Chlorprophan, Imazalin, Thiabendazol zur Haltbarkeitsverlängerung	
15.	"nach Ernte behandelt"		
16.	"bestrahlt" oder mit ionisierenden Strahlen behandelt		
17.	"tiefgefroren", "tiefgekühlt"	für Tiefkühlkost	
a.	Glutenhaltiges Getreide	a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut	und daraus hergestellte Erzeugnisse
b.	Krebstiere		und daraus gewonnene Erzeugnisse
c.	Eier		und daraus gewonnene Erzeugnisse
d.	Fische		und daraus gewonnene Erzeugnisse
e.	Erdnüsse		und daraus gewonnene Erzeugnisse
f.	Soja		und daraus gewonnene Erzeugnisse
g.	Milch		und daraus gewonnene Erzeugnisse auch Lactose
h.	Schalenfrüchte (=Nüsse)	h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse	
i.	Sellerie		und daraus gewonnene Erzeugnisse
j.	Senf		und daraus gewonnene Erzeugnisse
k.	Sesam		und daraus gewonnene Erzeugnisse
l.	die Kennzeichnungsliste befindet	wenn >10 mg/kg oder 10 mg/l	Trockenfrüchte, Wein
m.	Lupine		und daraus gewonnene Erzeugnisse
n.	Weichtiere	Anm.: das sind z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische, Austern	und daraus gewonnene Erzeugnisse