



Täglich frisch auf den Tisch



KW 48

Für die Woche vom **28.11.2022 - 02.12.2022**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 28.11.	Schweinegeschneitzertes mit Champignons a1 mit Butternudeln a1,c Mischsalat mit Vinigrette Obst der Saison	Gemüsepfanne a1,g,i (Brokkoli, Blumenkohl, Zuckerschoten, Paprika) Vollkornnudeln a1 (c,f) Obst der Saison	Ungarisches Rindergulasch a1,i Butternudeln a1,g Rahmkarotten a1,g,i Obst der Saison
Dienstag 29.11.	Hühnerfrikassee a1,g (Karotten, Champignons, Erbsen) Reis Paboiled	veganes Frikassee "Hähnchen Art" f(a1,c,i,j) (Karotten, Erbsen) Reis Parboiled	Ungarisches Rindergulasch a1,i Butternudeln a1,g Rahmkarotten a1,g,i
	Schokopudding g DGE	Schokopudding g DGE	Schokopudding g DGE
Mittwoch 30.11.	Rinderbrust mit Meerrettichsoße a1,g Bouillonkartoffeln i und Rote Beete 10 Obst der Saison	Rührei g Rahmspinat a1,g Kartoffeln Obst der Saison	Ungarisches Rindergulasch a1,i Butternudeln a1,g Rahmkarotten a1,g,i Obst der Saison
Donnerstag 01.12.	Grill- Fisch "Mediterran" MSC Karotten- Kerbelsoße a1,g,i Fettuccine a1,c grüner Salat mit Balsamicodressing Himbeerjoghurt g DGE	veganes Schnitzel a1,f (c,i,j,k) mit Karotten- Kerbelsoße a1,g,i Fettuccine a1,c grüner Salat mit Balsamicodressing Himbeerjoghurt g DGE	Ungarisches Rindergulasch a1,i Butternudeln a1,g Rahmkarotten a1,g,i Himbeerjoghurt g DGE
Freitag 02.12.	Kartoffelsuppe a1,g,i Geflügelwiener Steinofenbrötchen a1,a2,a3,k Obst der Saison	Gemüse- Kartoffelgulasch a1 (Kartoffeln, Kohlrabi, grüne Bohnen, Tomate) Steinofenbrötchen a1,a2,a3,k Obst der Saison	Ungarisches Rindergulasch a1,i Butternudeln a1,g Rahmkarotten a1,g,i Obst der Saison

gelb=BIO Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

Änderungen vorbehalten

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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

Guten Appetit



Horte

28.11.2022 - 02.12.2022



	Menü 1	Menü 2
Montag		Gemüsepfanne a1,g,i (Brokkoli, Blumenkohl, Zuckerschoten, Paprika)
28.11.	x	Vollkornnudeln a1 (c,f)
		Obst der Saison
Dienstag	Rohkost	Rohkost
29.11.	Hühnerfrikassee a1,g (Karotten, Champignons, Erbsen)	veganes Frikassee "Hähnchen Art" f(a1,c,i,j) (Karotten, Erbsen)
	Reis Paboiled	Reis Parboiled
	Schokopudding g DGE	Schokopudding g DGE
Mittwoch		Rührei g
30.11.	x	Rahmspinat a1,g
		Kartoffeln
		Obst der Saison
Donnerstag	Grill- Fisch "Mediterran" MSC	veganes Schnitzel a1,f (c,i,j,k)
01.12.	Karotten- Kerbelsoße a1,g,i	mit Karotten- Kerbelsoße a1,g,i
	Fettuccine a1,c	Fettuccine a1,c
	grüner Salat mit Balsamicodressing	grüner Salat mit Balsamicodressing
	Himbeerjoghurt g DGE	Himbeerjoghurt g DGE
Freitag		Gemüse- Kartoffelgulasch a1
02.12.	x	(Kartoffeln, Kohlrabi, grüne Bohnen, Tomate)
		Steinofenbrötchen a1,a2,a3,k
		Obst der Saison

gelb-BIO die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

Änderungen vorbehalten

AWOKADO 07243 - 3240883



Menü

Kindertagesstätten

vom 28.11.2022 - 02.12.2022



	Menü 1	Menü 2	Essanfänger *
Montag 28.11.	x	Gemüsepfanne a1,g,i (Brokkoli, Blumenkohl, Zuckerschoten, Paprika) Vollkornnudeln a1 (c,f) Obst der Saison	Gemüsepfanne a1,g (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) Vollkornnudeln a1 (c,f) Obst der Saison
Dienstag 29.11.	Rohkost Hühnerfrikassee a1,g (Karotten, Champignons, Erbsen) Reis Paboiled Schokopudding g DGE	Rohkost veganes Frikassee "Hähnchen Art" f(a1,c,i,j) (Karotten, Erbsen) Reis Parboiled Schokopudding g DGE	Paprika geschält mit Dip g veganes Frikassee "Hähnchen Art" f(a1,c,i,j) (Karotten, Erbsen) Reis Paboiled Schokopudding g DGE
Mittwoch 30.11.	x	Rührei g Rahmspinat a1,g Kartoffeln Obst der Saison	Rührei g Rahmspinat a1,g Kartoffeln Obst der Saison
Donnerstag 01.12.	Grill- Fisch "Mediterran" MSC Karotten- Kerbelsoße a1,g,i Fettuccine a1,c grüner Salat mit Balsamicodressing Himbeerjoghurt g DGE	veganes Schnitzel a1,f (c,i,j,k) mit Karotten- Kerbelsoße a1,g,i Fettuccine a1,c grüner Salat mit Balsamicodressing Himbeerjoghurt g DGE	Seelachswürfel (MSC) mit Karotten- Kerbelsoße a1,g,i Fettuccine a1,c Gurkengemüse i Himbeerjoghurt g DGE
Freitag 02.12.	x	Gemüse- Kartoffelgulasch a1 (Kartoffeln, Kohlrabi, grüne Bohnen, Tomate) Steinofenbrötchen a1,a2,a3,k Obst der Saison	Gemüse- Kartoffelgulasch a1 (Kartoffeln, Kohlrabi, Tomate) Steinofenbrötchen a1,a2,a3,k Obst der Saison

gelb=BIO 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"	Jumbo-Fisch-Stick (Seelachs) a1,(c,g,j)	
12.	"chininhaltig"	Dinkel-Spiralen a1,c	
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		veganes Schnitzel a1,f (c,i,j,k)
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.	Schwefeldioxid und Sulfite	weniger >10mg/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