



Täglich frisch auf den Tisch



KW 7

Für die Woche vom **13.02.2023 - 17.02.2023**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 13.02.	Picatta Milanaise (Schwein) a1,c,g mit Tomaten-Mozzarella-Soße a1,g Spaghetti a1 Chinakohl mit Mandarinen-Joghurtdressing g,3 Obst der Saison	Vollkornspaghetti a1 (f) mit Tomaten-Mozzarella-Soße a1,g Reibekäse g Chinakohl mit Mandarinen-Joghurtdressing g,3 Obst der Saison	Ungarisches Rindergulasch a1,i Butternudeln a1,g Rahmkarotten a1,g,i Obst der Saison
Dienstag 14.02.	2 Stück hausgemachte Rindfleischbällchen a1,c Kräutersoße a1,g Vollkornreis Karottengemüse Grießbrei a1,g DGE	Gemüse- Kötterbällchen c (a1,i,k) (Karotten, Erbsen, Mais) Rahmsauce a1,g Kartoffelpüree g Karottengemüse Grießbrei a1,g DGE	Ungarisches Rindergulasch a1,i Butternudeln a1,g Rahmkarotten a1,g,i Grießbrei a1,g DGE
Mittwoch 15.02.	Putengeschnetzeltes a1,g Butterspätzle a1,c Mixsalat mit Himbeervinigrette Obst der Saison	2 St. Quinoa- Erbsen Frikadelle i mit Joghurdip g Tomatensalat Obst der Saison	Ungarisches Rindergulasch a1,i Butternudeln a1,g Rahmkarotten a1,g,i Obst der Saison
Donnerstag 16.02.	Kibbeling (Seelachs) MSC a1,c,d,j (g,f,i,n) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Endiviensalat mit Vinigrette Erdbeeryoghurt g DGE	Sesam- Karotten- Knuspersticks a1,i,k Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Endiviensalat mit Vinigrette Erdbeeryoghurt g DGE	Ungarisches Rindergulasch a1,i Butternudeln a1,g Rahmkarotten a1,g,i Erdbeeryoghurt g DGE
Freitag 17.02.	Pfannengyros (Geflügel) Zaziki g Curryreis Bauernsalat Obst der Saison	Tortelloni a1,f (c,d,f,g,h,i,j,l) (Spinat/ Pinienkerne) cremige Gemüsesoße a1,g i (Erbsen, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Obst der Saison	Ungarisches Rindergulasch a1,i Butternudeln a1,g Rahmkarotten a1,g,i Obst der Saison

die 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

13.02.2023 - 17.02.2023



	Menü 1	Menü 2
Montag		
13.02.	x	Vollkornspaghetti a1 (f) mit Tomaten-Mozzarella-Soße a1,g Reibekäse g Chinakohl mit Mandarinen-Joghurtdressing g,3 Obst der Saison
Dienstag		
14.02.	Rohkost 2 Stück hausgemachte Rindfleischbällchen a1,c Kräutersoße a1,g Vollkornreis und Karottengemüse Grießbrei a1,g DGE	Rohkost Gemüse- Köttbullar c (a1,i,k) (Karotten, Erbsen, Mais) Kräutersoße a1,g Vollkornreis und Karottengemüse Grießbrei a1,g DGE
Mittwoch		
15.02.	x	2 St. Quinoa- Erbsen Frikadelle i mit Joghurdip g Tomatensalat Obst der Saison
Donnerstag		
16.02.	Kibbeling (Seelachs) MSC a1,c,d,j (g,f,i,n) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Endiviensalat mit Vinigrette Erdbeerjoghurt g DGE	Sesam- Karotten- Knusperstick a1,i,k Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Endiviensalat mit Vinigrette Erdbeerjoghurt g DGE
Freitag		
17.02.	x	Tortelloni a1,f (c,d,f,g,h,i,j,l) (Spinat/ Pinienkerne) cremige Gemüesoße a1,g i (Erbsen, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Obst der Saison

Schon heute verwenden wir Komponenten in Bio-Qualität und streben eine Bio-Zertifizierung an.

Wir streben eine Zertifizierung nach den "DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an der grün hinterlegten Markierung erkennbar. Die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

Änderungen vorbehalten

AWOKADO 07243 - 3240883



Menü

Kindertagesstätten

vom 13.02.2023 - 17.02.2023



	Menü 1	Menü 2	Essanfänger *
Montag 13.02.	x	Vollkornspaghetti a1 (f) mit Tomaten-Mozzarella-Soße a1,g Reibekäse g Chinakohl mit Mandarinen-Joghurtdressing g,3 Obst der Saison	Vollkornspaghetti a1 (f) mit Tomaten-Mozzarella-Soße a1,g Reibekäse g Obst der Saison
Dienstag 14.02.	Rohkost 2 Stück hausgemachte Rindfleischbällchen a1,c Kräutersoße a1,g Vollkornreis und Karottengemüse Grießbrei a1,g DGE	Rohkost Gemüse- Kötterbällchen c (a1,i,k) (Karotten, Erbsen, Mais) Kräutersoße a1,g Vollkornreis und Karottengemüse Grießbrei a1,g DGE	Tomaten mit Dip g 1 Stück hausgemachtes Rindfleischbällchen a1,c Kartoffelpüree g Karottengemüse Grießbrei a1,g DGE
Mittwoch 15.02.	x	2 St. Quinoa- Erbsen Frikadelle i mit Joghurtdip g Tomatensalat Obst der Saison	1 St. Quinoa- Erbsen Frikadelle i mit Joghurtdip g gedämpfter Karottensalat Obst der Saison
Donnerstag 16.02.	Kibbeling (Seelachs) MSC a1,c,d,j (g,f,i,n) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Endiviensalat mit Vinigrette Erdbeerjoghurt g DGE	Sesam- Karotten- Knusperstick a1,i,k Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Endiviensalat mit Vinigrette Erdbeerjoghurt g DGE	Kibbeling (Seelachs) MSC a1,c,d,j (g,f,i,n) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanesco Erdbeerjoghurt g DGE
Freitag 17.02.	x	Tortelloni a1,f (c,d,f,g,h,i,j,l) (Spinat/ Pinienkerne) cremige Gemüsesoße a1,g i (Erbsen, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Obst der Saison	Tortelloni a1,f (c,d,f,g,h,i,j,l) (Spinat/ Pinienkerne) cremige Gemüsesoße a1,g i (Erbsen, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Obst der Saison

Schon heute verwenden wir Komponenten in Bio-Qualität und streben eine Bio-Zertifizierung an.

Wir streben eine Zertifizierung nach den "DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an der grün hinterlegten Markierung erkennbar.

Die Kennzeichnungslinie 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