



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 7

Für die Woche vom **12.02.2024 - 16.02.2024**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 12.02.	Asia Rindergeschnetzeltes mit Gemüse a1,g (Paprika, Zuckerschoten, Maiskölbchen) Basmatireis Äpfel	Thai- Nudelpfanne a1,c,f (Karotte, Paprika,Wirsing) Äpfel	Bergkäseknocken a1,g (i) in Gorgonzolasoße a1,g Pariser Mix mit Himbeervinaigrette Äpfel
Dienstag 13.02.	Fischpfanne "Mediterran" a1,g (Wildlachs, Alaska Seelachs, Garnelen) Spinatnudeln a1,c Berliner a1,c,g (h1-h8)	Gemüse- Frikadelle "Kürbis-Steckrübe" a1 Käse Sahnesoße a1,g Fussili a1,c Pariser Mix mit Vinaigrette Berliner a1,c,g (h1-h8)	Burgunderbraten (Rind) a1 mit glasierten Silberzwiebeln Butternudeln a1,c Berliner a1,c,g (h1-h8)
Mittwoch 14.02.	Thüringer Rostbratwurst (Schwein) vegetarische braune Soße a1 Kartoffelpüree 3,g Rahmkohlrabi a1,g Mandarinen	Eierpfannkuchen "Quark-Rosine" a1,g Vanillesoße g Heidelbeerkompott Mandarinen	Schlemmerfilet "Bordelaise" Salzkartoffeln Blattsalat mit Vinaigrette Mandarinen
Donnerstag 15.02.	Gefüllte Zucchini "Griechische Art" a1,c,g (Rindfleisch, Schafskäse) Tomatensoße a1 Reis Waldbeerjoghurt g	Gemüse- Köttbullar c (Erbsen, Mais, Karotten, Paprika, Zwiebeln) Champignonrahmssoße a1,g Reis Waldbeerjoghurt g	Reibekuchen auf Paprika- Lauchgemüse mit Champignons Schmand Dip g Waldbeerjoghurt g
Freitag 16.02.	Kalbrahmglasch mit Champignons a1,g Butternudeln a1,c Blattsalat mit American Dressing a1,c,g,j) Birnen	Kartoffelsuppe a1,g,i (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln) Dampfnudel a1,c,g Birnen	Tortellini Tricolore (Rindfleisch) Schinken- Erbsen- Sahnesoße a1,g Blattsalat mit American Dressing a1,c,g,j) Birnen

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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



Horte

12.02.2024 - 16.02.2024








Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.

Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo



ausgezeichnet.

	Vollkost	Vegetarische Kost
Montag 12.02.	<p style="text-align: center;">x</p>	<p style="text-align: center;">grüne Tortellini Käse a1,g Tomaten- Basilikumsoße a1,g Gurkensalat mit Sauerrahm g</p> <p style="text-align: center;">Äpfel </p>
Dienstag 13.02.	<p style="text-align: center;">Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) gebratener Keta-Wildlachs a1 Dillrahmsoße a1,g Vollkornfussili a1 (c,f) Berliner a1,c,g (h1-h8) </p>	<p style="text-align: center;">Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Gemüse- Frikadelle "Kürbis-Steckrübe" a1 Käse Sahnesoße a1,g Vollkornfussili a1 (c,f) Berliner a1,c,g (h1-h8)</p>
Mittwoch 14.02.	<p style="text-align: center;">x</p>	<p style="text-align: center;">Karottensuppe a1,g 3 Stück Quarkkälchen a1,c,g Apfelmark 3</p> <p style="text-align: center;">Mandarinen </p>
Donnerstag 15.02.	<p style="text-align: center;">Geflügel- Bratbällchen a1,c,g,j Champignonrahmsoße a1,g Gemüseries (Karotten, Sellerie, Lauch) Waldbeerjoghurt g </p>	<p style="text-align: center;">Gemüse- Kötbullar c (Erbsen, Mais, Karotten, Paprika, Zwiebeln) Champignonrahmsoße a1,g Gemüseries (Karotten, Sellerie, Lauch) Waldbeerjoghurt g</p>
Freitag 16.02.	<p style="text-align: center;">x</p>	<p style="text-align: center;">Kartoffelsuppe a1,g,i (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln) Dampfnudel a1,c,g</p> <p style="text-align: center;">Birnen </p>

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

Änderungen vorbehalten

AWOKADO 07243 - 3240883




Menü





Kindertagesstätten

vom 12.02.2024 - 16.02.2024



Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.
Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.

Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

	Vollkost	Vegetarische Kost	Essanfänger *
Montag 12.02.	x	grüne Tortellini Käse a1,g Tomaten- Basilikumsoße a1,g Gurkensalat mit Sauerrahm g Äpfel 	grüne Tortellini Käse a1,g Tomaten- Basilikumsoße a1,g gedämpfter Karottensalat Äpfel
Dienstag 13.02.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) gebratener Keta-Wildlachs a1 Dillrahmsoße a1,g Vollkornfussili a1 (c,f)  Berliner a1,c,g (h1-h8)	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Gemüse- Frikadelle "Kürbis-Steckrübe" a1 Käse Sahnesoße a1,g Vollkornfussili a1 (c,f) Berliner a1,c,g (h1-h8)	Gurkensticks gebratener Keta-Wildlachs a1 Dillrahmsoße a1,g Vollkornfussili a1 (c,f) Berliner a1,c,g (h1-h8)
Mittwoch 14.02.	x	Karottensuppe a1,g 3 Stück Quarkkäulchen a1,c,g Apfelmark 3 Mandarinen 	Karottensuppe a1,g 3 Stück Quarkkäulchen a1,c,g Apfelmark 3 Mandarinen
Donnerstag 15.02.	Geflügel- Bratbällchen a1,c,g,j Champignonrahmsoße a1,g Gemüsereis (Karotten, Sellerie, Lauch)  Waldbeerjoghurt g	Gemüse- Kötterbullar c (Erbsen, Mais, Karotten, Paprika, Zwiebeln) Champignonrahmsoße a1,g Gemüsereis (Karotten, Sellerie, Lauch) Waldbeerjoghurt g	Geflügel- Bratbällchen a1,c,g,j Champignonrahmsoße a1,g Reis Waldbeerjoghurt g
Freitag 16.02.	x	Kartoffelsuppe a1,g,i (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln) Dampfnudel a1,c,g Birnen 	Kartoffelsuppe a1,g,i (Karotten, Sellerie) Dampfnudel a1,c,g gedämpfte Birnen

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

Änderungen vorbehalten

AWOKADO TEL. 07243-3240883

* Achtung! Die Menükomponente "Essanfänger" wird für die besonderen Befürfnisse der Kinder von 10 – 18 Monate angeboten. Das Essen ist an die zertifizierte Menülinie der DGE angelehnt 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	
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 Erfrischungsgetränke	
12.	"chininhaltig"	bie Bittergetränke	
13.	"gewachst"	bei Zitrusfrüchten	
14.	"konserviert mit Triabendazol"	bei Zitrusfrüchten	
15.	"nach der Ernte behandelt"	bei Verwendung von Chlorprophan, Imazalin, Thiabendazol zur Haltbarkeitsverlängerung	
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	Vorsorglich alle Geflügeleier	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	und daraus gewonnene Erzeugnisse
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 und daraus gewonnene Erzeugnisse
m.	Lupine		
n.	Weichtiere	Anm.: das sind z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische, Austern	und daraus gewonnene Erzeugnisse