Unternehmen & Mitarbeitenden Essen

KW 14

Für die Woche vom 01.04.2024 - 05.04.2024

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag **01.04.**	***Ostermontag***	***Ostermontag***	***Ostermontag***
Dienstag **02.04.**	Feuer-Spieß "Budapest" (Schwein) a1,c Paprikarahmsoße a1,g Balkangemüse Reis Vanillepudding g	vegetarische Lasagne a1,g "Frühlingsgemüse" Pariser Mix mit Balasmicodressing Vanillepudding g	Hähnchen süß- sauer e,f Basmatireis Vanillepudding g
Mittwoch **03.04.**	gefüllte Kalbsbrust a1,a2,a3,i,j (c,g,h1,h7,k) Bandnudeln a1,c (f,j,k,m) Champignonrahmsoße, a1,g Kopfsalat, Joghurtdressing g Bananen	vegetarischer Bohneneintopf (weiße Bohnen, Kidneybohnen, Kichererbsen, Tomate, Paprika) Dinkelvollkornweck a1,a3,g (c,e,f,h1-8,k) Bananen	gefüllte Paprika mit Rinderhackfleisch a1,c in Tomatensoße a1 Reis Bananen
Donnerstag **04.04.**	gebratenes Hokifilet g auf Ratatouille Limettenrisotto g Mandarinenjoghurt g	Gemüse- Knusperbagel a1,a5,i (c,g,f,j) Rahmspinat a1,g Kartoffeln Mandarinenjoghurt g	Spaghetti "Carbonara" a1,c,g (f,j,k,m) Parmesan c,g Mixsalat mit Vinaigrette Mandarinenjoghurt g
Freitag **05.04.**	Königsberger Klopse (Schwein) a1 (c,g,f,i,j) Kapernsoße a1,g Erbsenreis Frischer Obstsalat	Bandnudeln a1,c (f,j,k,m) Tomaten- Käsesoße a1,g Endiviensalat mit Zitronendressing Frischer Obstsalat	Asiatische Hackfleischpfanne a1,e Nudeln a1 Frischer Obstsalat

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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

Horte

01.04.2024 - 05.04.2024

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 Lo ausgezeichnet.

	Vollkost	vegetarische Kost
Montag **01.04.**	***Ostermontag***	***Ostermontag***
Dienstag **02.04.**	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Rinder- Haschee a1 Kartoffelpüree 3,g Rahmkarotten a1,g Vanillepudding g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) vegetarisches Haschee auf "Sojabasis" a1,a3,f Kartoffelpüree 3,g Rahmkarotten a1,g Vanillepudding g
Mittwoch **03.04.**		vegetarischer Bohneneintopf (weiße Bohnen, Kidneybohnen, Kichererbsen, Tomate,Paprika) Dinkelvollkornweck a1,a3,g (c,e,f,h1-8,k) Bananen
Donnerstag **04.04.**	Wildlachsfilet in Krosspanade MSC a1 (a3c,g,f,i,j,n) Rahmspinat a1,g Kartoffeln Mandarinenjoghurt g	Gemüse- Knusperbagel a1,a5,i (c,g,f,j) Rahmspinat a1,g Kartoffeln Mandarinenjoghurt g
Freitag **05.04.**	x	Bandnudeln a1,c (f,j,k,m) Tomaten- Käsesoße a1,g Endiviensalat mit Zitronendressing Frischer Obstsalat

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

Änderungen vorbehalten

AWOKADO 07243 - 3240883

Menü
Kindertagesstätten
vom 01.04.2024 - 05.04.2024

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 **01.04.**	***Ostermontag***	***Ostermontag***	***Ostermontag***
Dienstag **02.04.**	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Rinder- Haschee a1 Kartoffelpüree 3,g Rahmkarotten a1,g Vanillepudding g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) vegetarisches Haschee auf "Sojabasis" a1,a3,f Kartoffelpüree 3,g Rahmkarotten a1,g Vanillepudding g	geschälter Paprika mit Dip g Rinder- Haschee a1 Kartoffelpüree 3,g Rahmkarotten a1,g Vanillepudding g
Mittwoch **03.04.**	x	Vegetarischer Bohneneintopf (weiße Bohnen, Kidneybohnen, Kichererbsen, Tomate, Paprika) Dinkelvollkornweck a1,a3,g (c,e,f,h1-8,k) Bananen	Kartoffelsuppe a1,i (Kartoffeln, Karotten, Sellerie) vegetarische Wiener c (a1,f,g,i,j,m) Kaiserbrötchen a1,a3 (e,f,g,h1-8,k Bananen
Donnerstag **05.04.**	Wildlachsfilet in Krosspanade MSC a1 (a3c,g,f,i,j,n) Rahmspinat a1,g Kartoffeln Mandarinenjoghurt g	Gemüse- Knusperbagel a1,a5,i (c,g,f,j) Rahmspinat a1,g Kartoffeln Mandarinenjoghurt g	gebratenes Wildlachsfilet MSC Rahmspinat a1,g Kartoffeln Mandarinenjoghurt g
Freitag **06.04.**	x	Bandnudeln a1,c (f,j,k,m) Tomaten- Käsesoße a1,g Endiviensalat mit Zitronendressing Frischer Obstsalat	Bandnudeln a1,c (f,j,k,m) Tomaten- Käsesoße a1,g Frischer Obstsalat

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.

Karlsruhe
gemeinnützige GmbH

Allergene, Zusatzstoffe

	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, **h**2 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
m	Lupine		und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Weichtiere	Anm.: das sind z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische, Austern	und daraus gewonnene Erzeugnisse