



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 17

Für die Woche vom **22.04.2024 - 26.04.2024**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 22.04.	Wirsingroulade a1,j (c,g,f,i) Specksoße 3 Kartoffelpüree 3,g Trauben	Cremiger Möhren-Sellerie-Topf a1,g,i Grießklößchen a1.c.g Trauben	Hähnchenmedaillons Hawaii g Mandarinensoße Curryreis Mixsalat mit Vinaigrette Trauben
Dienstag 23.04.	Rinder-Cevapcici a1 Knoblauchcreme g Djuvec Reis Balkangemüse i Schokopudding g	Vegetarische Knusperfrikadelle a1 (c,g,h1,f) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Erbsen) Schokopudding g	Schweine- Lachsschnitzel paniert a1,c Kartoffelsalat Kopfsalat mit Vinaigrette Schokopudding g
Mittwoch 24.04.	gebratenes Putensteak auf Karotten- Erbsenrahm a1,g Herzogin- Kartoffeln c,g (a1,a3-a5,i,k) Apfel	Linseneintopf a1,i Spätzle a1,c (f) vegetarische Wiener (a1,c,f,g,i,j,m) Apfel	Nürnberger Rostbratwürste (Schwein) vegetarische braune Soße a1 Sauerkraut Kartoffelpüree 3,g Apfel
Donnerstag 25.04.	Paella (Spanische Reispfanne) (Reis, Hühnchen, Muscheln, Garnelen Erbsen, Paprika, Zwiebeln) b,d,n Blattsalat mit Balsamicodressing Heidelbeerjoghurt g	Kürbis- Falafel Spinat-Käsesoße a1,g Fettuccine a1,c Blattsalat mit Balsamicodressing Heidelbeerjoghurt g	Nudel- Gemüse- Auflauf a1,g (Champignons, Karotten, Erbsen) Blattsalat mit Balsamicodressing Heidelbeerjoghurt g
Freitag 26.04.	Gekochte Rinderbrust Kräutersoße a1,g und Apfelmeerrettich Bratkartoffeln Rote Beete Obstsalat	Spaghetti Arrabiata a1,c Reibekäse g Pariser Mix mit Joghurdressing g Obstsalat	Texas- Hacksteak (Rind) a1,c Barbecuesoße 2 Spicy Jacket Wedges Obstsalat

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

22.04.2024 - 26.04.2024

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 Logo  ausgezeichnet.



	Vollkost	Vegetarische Kost
Montag 22.04.	x	Cremiger Möhren-Sellerie-Topf a1,g,i Grießklößchen a1.c.g Trauben 
Dienstag 23.04.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Rinderhackbällchen a1,c,i,j(g) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i (Karotten, Sellerie, Lauch Zwiebel, Erbsen) Schokopudding g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vegetarische Knusperfrikadelle a1 (c,g,h1,f) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i (Karotten, Sellerie, Lauch Zwiebel, Erbsen) Schokopudding g
Mittwoch 24.04.	x	Linseneintopf a1,i (Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel) Spätzle a1,c (f) Apfel 
Donnerstag 25.04.	Alaska-Seelachsfilet natur MSC Spinat-Käsesoße a1,g Kartoffeln Blattsalat mit Balsamicodressing Heidelbeerjoghurt g 	Kürbis- Falafel Spinat-Käsesoße a1,g Kartoffeln Blattsalat mit Balsamicodressing Heidelbeerjoghurt g
Freitag 26.04.	x	Vollkornspaghetti a1 (c,f) Tomatensoße a1 Reibekäse g Karottensalat k Birnen 

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

Die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

Änderungen vorbehalten

AWOKADO 07243 - 3240883



Menü

Kindertagesstätten

vom 22.04.2024 - 26.04.2024



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 22.04.	x	Cremiger Möhren-Sellerie-Topf a1,g,i Grießklößchen a1.c.g Trauben 	Kartoffelsuppe a1,g (Kartoffel, Karotten) Grießklößchen a1.c.g Trauben
Dienstag 23.04.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Rinderhackbällchen a1,c,i,j(g) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i (Karotten, Sellerie, Lauch Zwiebel, Erbsen) Schokopudding g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vegetarische Knusperfrikadelle a1 (c,g,h1,f) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i (Karotten, Sellerie, Lauch Zwiebel, Erbsen) Schokopudding g	Gurkensticks Rinderhackbällchen a1,c,i,j(g) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i (Karotten, Sellerie) Schokopudding g
Mittwoch 24.04.	x	Linseneintopf a1,i (Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel) Spätzle a1,c (f) Apfel 	Gemüseeeintopf i (Karotte, Sellerie, Blumenkohl, Romanesco) Spätzle a1,c (f) gedämpfter Apfel
Donnerstag 25.04.	Alaska-Seelachsfilet natur MSC Spinat-Käsesoße a1,g Kartoffeln Blattsalat mit Balsamicodressing Heidelbeerjoghurt g 	Kürbis- Falafel Spinat-Käsesoße a1,g Kartoffeln Blattsalat mit Balsamicodressing Heidelbeerjoghurt g	Alaska-Seelachswürfel (MSC) Spinat-Käsesoße a1,g Kartoffeln Gurkengemüse i Heidelbeerjoghurt g
Freitag 26.04.	x	Vollkornspaghetti a1 (c,f) Tomatensoße a1 Reibekäse g Karottensalat k Birnen 	Vollkornspaghetti a1 (c,f) Tomatensoße a1 Reibekäse g Karottensalat k gedämpfte Birnen

Schon heute verwenden wir Komponenten in Bio-Qualität und streben eine Bio-Zertifizierung an. die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite
Änderungen vorbehalten

* 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.

AWOKADO TEL. 07243-3240883

	Kennzeichnungselement	Bemerkung	
1	"mit Farbstoff"		
2	"mit Konservierungsstoff"		
3	"mit Antioxidationsmittel"		
4	"mit Geschmacksverstärker"		
5	"mit Phosphat"	bei Fleisch und Fleischerzeugnissen	
6	"mit Stärke"	bei Fleisch und Fleischerzeugnissen	
7	"mit Milcheiweiß"	bei Fleisch und Fleischerzeugnissen	
8	"geschwärzt"		
9	"geschwefelt"		
10	"mit Süßungsmittel(n) bzw. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel"	Bei Verwendung von Zuckeraustauschstoffen und/ oder Süßungsmittel; bei Aspartan zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle" bei >100g/kg: "kann bei übermäßigen 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"	bei Bittergetränken	
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	wenn >10mg/kg oder 10mg/l	Trockenfrüchte, Wein
m	Lupine		und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Weichtiere	Anm.: das sind z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische, Auster	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Zusätzlich können folgende Allergene in Spuren enthalten, stehen in Klammer (....)			