



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



**KW 18**

Für die Woche vom 29.04.2024 - 03.05.2024

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b> 29.04.	Hackbraten (Rind) a1,c Specksoße 2,3,a1 Bratkartoffeln Rahm- Gurkensalat g Apfel	Kichererbsencurry a1,g mit Blumenkohl (Petersilienwurzel, Ingwer, Zwiebeln, Kokosmilch) Dinkelvollkornweck a1,a3,g (c,e,f,h1-8,k) Apfel	Hähnchenmedaillons Hawaii g Mandarinensoße Curryreis Mixsalat mit Vinaigrette Apfel
<b>Dienstag</b> 30.04.	Schlemmerfilet Bordelaise a1 (c,g,j) (Alaska- Seelachs) MSC Petersilienkartoffeln  Aprikosenjoghurt g	Gemüse- Knusperbagel a1,a5,i (c,g,f,j) (Blumenkohl, Karotten, Brokkoli, Zwiebel, Dinkel) Rahmspinat a1,g Kartoffeln Aprikosenjoghurt g	gebratenes Putensteak auf Ofengemüse (Kartoffel, Zucchini, Paprika, Tomate, Zwiebel)  Aprikosenjoghurt g
<b>Mittwoch</b> 01.05.	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>
<b>Donnerstag</b> 02.05.	Pulled Pork (Schwein) Baked Beans 3 Reis  Milchpudding Vanille g	vegetarische Lasagne a1,g "Frühlingsgemüse" Pariser Mix mit Balsamicodressing  Milchpudding Vanille g	Wirsingroulade (Schwein) g,j (a1-a5c,f,i) Bratensoße a1 Kartoffelpüree 3,g  Milchpudding Vanille g
<b>Freitag</b> 03.05.	Rinderfrikadelle a1,c Bratensoße a1 Kartoffelsalat Endiviensalat mit Zitronendressing Obstsalat	Bandnudeln a1,c Tomaten- Käsesoße a1,g Endiviensalat mit Zitronendressing  Obstsalat	Reibekuchen auf Paprika- Lauchgemüse mit Champignons Schmand Dip g Obstsalat

die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

Änderungen vorbehalten

**AWOKADO**

**Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen**

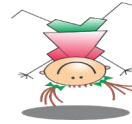
**Telefon: 07243 - 3240883 E-Mail: awokado@awo-karlsruhe.de**

**Guten Appetit**




# Horte





29.04.2024 - 03.05.2024



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
<b>Montag</b>  29.04.	x	Kichererbsencurry a1,g mit Blumenkohl (Petersilienwurzel, Ingwer, Zwiebeln, Kokosmilch) Dinkelvollkornweck a1,a3,g (c,e,f,h1-8,k) Apfel 
<b>Dienstag</b>  30.04.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Wildlachsfilet in Krosspanade MSC a1 (a3c,g,f,i,j,n) Rahmspinat a1,g Kartoffeln  Aprikosenjoghurt g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Gemüse- Knusperbagel a1,a5,i (c,g,f,j) (Blumenkohl, Karotten, Brokkoli, Zwiebel, Dinkel) Rahmspinat a1,g, Kartoffeln Aprikosenjoghurt g
<b>Mittwoch</b>  01.05.	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>
<b>Donnerstag</b>  02.05.	Rinder- Haschee a1 Kartoffelpüree g Rahmkarotten a1,g Milchpudding Vanille g 	vegetarisches Haschee auf "Sojabasis" a1,a3,f Kartoffelpüree g Rahmkarotten a1,g Milchpudding Vanille g
<b>Freitag</b>  03.05.	x	Bandnudeln a1,c Tomaten- Käsesoße a1,g Endiviensalat mit Zitronendressing Obstsalat 

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

die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

Änderungen vorbehalten

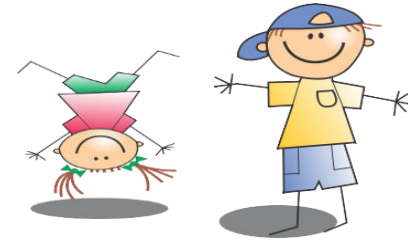
**AWOKADO 07243 - 3240883**








# Menü

## Kindertagesstätten

vom 29.04.2024 - 03.05.2024



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 *
<b>Montag</b> 29.04.	x	Kichererbsencurry a1,g mit Blumenkohl (Petersilienwurzel, Ingwer, Zwiebeln, Kokosmilch) Dinkelvollkornweck a1,a3,g (c,e,f,h1-8,k)  Apfel	Spätzle- Gemüsepfanne c (Karotten, Brokkoli) Rahmsoße a1,g  Apfel
<b>Dienstag</b> 30.04.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Wildlachsfilet in Krosspanade MSC a1 (a3c,g,f,i,j,n) Rahmspinat a1,g Kartoffeln  Aprikosenjoghurt g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Gemüse- Knusperbagel a1,a5,i (c,g,f,j) (Blumenkohl, Karotten, Brokkoli, Zwiebel, Dinkel) Rahmspinat a1,g, Kartoffeln Aprikosenjoghurt g	geschälter Paprika mit Dip g gebratenes Wildlachsfilet MSC Rahmspinat a1,g Kartoffeln Aprikosenjoghurt g
<b>Mittwoch</b> 01.05.	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>
<b>Donnerstag</b> 02.05.	Rinder- Haschee a1 Kartoffelpüree g Rahmkarotten a1,g  Milchpudding Vanille g 	vegetarisches Haschee auf "Sojabasis" a1,a3,f Kartoffelpüree g Rahmkarotten a1,g  Milchpudding Vanille g	Rinder- Haschee a1 Kartoffelpüree g Rahmkarotten a1,g  Milchpudding Vanille g
<b>Freitag</b> 03.05.	x	Bandnudeln a1,c Tomaten- Käsesoße a1,g Endiviensalat mit Zitronendressing  Obstsalat 	Bandnudeln a1,c Tomaten- Käsesoße a1,g  Obstsalat

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 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 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; <b>bei Aspartan zusätzlich:</b> "enthält eine Phenylalaninquelle" <b>bei &gt;100g/kg:</b> "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	<b>a1</b> Weizen, <b>a2</b> Roggen, <b>a3</b> Gerste <b>a4</b> Hafer, <b>a5</b> Dinkel, <b>a6</b> 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)	<b>h1</b> Mandeln, <b>h2</b> Haselnüsse, <b>h3</b> Walnüsse, <b>h4</b> Kaschunüsse, <b>h5</b> Pecannüsse, <b>h6</b> Paranüsse, <b>h7</b> Pistazien, <b>h8</b> 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
<b>Zusätzlich können folgende Allergene in Spuren enthalten, stehen in Klammer (....)</b>			