



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 21

Für die Woche vom 20.05.2024 - 24.05.2024

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 20.05.	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>
Dienstag 21.05.	Rinder-Cevapcici a1 Knoblauchcreme g Djuvec Reis Balkangemüse i Milchpudding Schoko g	Polenta- Käse-Knusperschnitte c,g (h1-h3,f,i,j,k) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln) Milchpudding Schoko g	Schweine- Lachsschnitzel paniert a1,c Kartoffelsalat Kopfsalat mit Vinaigrette Milchpudding Schoko g
Mittwoch 22.05.	gebratenes Putensteak auf Karotten- Erbsenrahm a1,g Herzogin- Kartoffeln c,g (a1,a3-a5,i,k) Apfel	Linteneintopf 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 23.05.	Fischpfanne "Mediterran" a1,g (Wildlachs, Alaska Seelachs, Garnelen) Spinatnudeln a1,c,g Heidelbeerjoghurt g	Gemüse- Frikadelle "Kürbis-Steckrübe" a1 Käse Sahnesoße a1,g Fussili a1,c Pariser Mix mit Vinaigrette Heidelbeerjoghurt g	Schmorbraten vom Rind Brokkoli- Blumenkohlgemüse a1,g Butterkartoffeln g Heidelbeerjoghurt g
Freitag 24.05.	Krustenbraten vegetarische braune Soße a1 Kartoffelgratin g Krautsalat 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





20.05.2024 - 24.05.2024



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
Montag 20.05.	Feiertag	Feiertag
Dienstag 21.05.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Rinderhackbällchen a1,c,i,j(g) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i(Karotten, Sellerie, Lauch Zwiebel) Milchpudding Schoko g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Polenta- Käse-Knusperschnitte c,g (h1-h3,f,i,j,k) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i(Karotten, Sellerie, Lauch Zwiebel) Milchpudding Schoko g
Mittwoch 22.05.	x	Linseneintopf a1,i (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebel) Spätzle a1,c (f) vegetarische Wiener (a1,c,f,g,i,j,m)  Erdbeeren
Donnerstag 23.05.	gebratener Keta-Wildlachs MSC a1 Käse Sahnesoße a1,g Kartoffeln Heidelbeerjoghurt g 	Gemüse- Frikadelle 'Kürbis-Steckrübe" a1 Käse Sahnesoße a1,g Kartoffeln Heidelbeerjoghurt g
Freitag 24.05.	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 20.05.2024 - 24.05.2024



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 *
Montag 20.05.	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>
Dienstag 21.05.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Rinderhackbällchen a1,c,i,j(g) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i(Karotten, Sellerie, Lauch Zwiebel) Milchpudding Schoko g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Polenta- Käse-Knusperschnitte c,g (h1-h3,f,i,j,k) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i(Karotten, Sellerie, Lauch Zwiebel) Milchpudding Schoko g 	Gurkensticks Rinderhackbällchen a1,c,i,j(g) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i(Karotten, Sellerie) Milchpudding Schoko g
Mittwoch 22.05.	x	Linseneintopf a1,i (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebel) Spätzle a1,c (f) vegetarische Wiener (a1,c,f,g,i,j,m) Erdbeeren 	Gemüseeeintopf i (Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Romanesco) Spätzle a1,c (f) vegetarische Wiener (a1,c,f,g,i,j,m) Erdbeeren
Donnerstag 23.05.	gebratener Keta-Wildlachs MSC a1 Käse Sahnesoße a1,g Kartoffeln Heidelbeerjoghurt g 	Gemüse- Frikadelle "Kürbis-Steckrübe" a1 Käse Sahnesoße a1,g Kartoffeln Heidelbeerjoghurt g	gebratener Keta-Wildlachs MSC a1 Käse Sahnesoße a1,g Kartoffeln Heidelbeerjoghurt g
Freitag 24.05.	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

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; 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 (....)			