



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



**KW 25**

Für die Woche vom 17.06.2024 - 21.06.2024

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b> 17.06.	Cordon- Bleu (Schwein) a1,c,g) vegetarische braune Soße a1 Kartoffelstampf g glasierte Karotten Erdbeeren	Cremiger Möhren-Sellerie-Topf a1,g,i Grießklößchen a1.c.g  Erdbeeren	2 Stück Lammhacksteak a1.c (g,i,j,l) Bratensoße Bratkartoffeln Speckbohnen 2,3 Erdbeeren
<b>Dienstag</b> 18.06.	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
<b>Mittwoch</b> 19.06.	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
<b>Donnerstag</b> 20.06.	Fischpfanne "Mediterran" a1,g (Wildlachs, Alaska Seelachs, Garnelen) Spinatnudeln a1,c,g  Heidelbeerjoghurt g	Gemüse- Frikadelle "Kürbis-Steckrübe" a1 Käse Sahnesoße a1,g Fusilli a1,c Pariser Mix mit Vinaigrette Heidelbeerjoghurt g	Putengeschnitzeltes "Indische Art" a1,g,f,hi Curryreis  Heidelbeerjoghurt g
<b>Freitag</b> 21.06.	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**

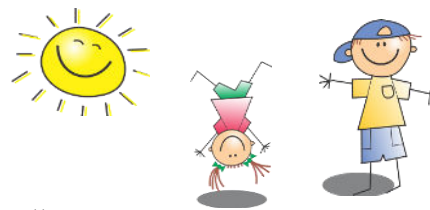
**Telefon: 07243 - 3240883 E-Mail: awokado@awo-karlsruhe.de**

**Guten Appetit**



# Horte







17.06.2024 - 21.06.2024



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>  17.06.		Cremiger Möhren-Sellerie-Topf a1,g,i Grießklößchen a1.c.g Erdbeeren 
<b>Dienstag</b>  18.06.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Rinderhackbällchen a1,c,i,j(g) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i(Karotten, Sellerie, Lauch Zwiebeln) 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 Zwiebeln) Milchpudding Schoko g 
<b>Mittwoch</b>  19.06.	x	Linseneintopf a1,i (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln) Spätzle a1,c (f) vegetarische Wiener (a1,c,f,g,i,j,m) Apfel 
<b>Donnerstag</b>  20.06.	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Käse- Sahnesoße a1,g Kartoffeln Heidelbeerjoghurt g 	Gemüse- Frikadelle 'Kürbis-Steckrübe' a1 Käse- Sahnesoße a1,g Kartoffeln Heidelbeerjoghurt g
<b>Freitag</b>  21.06.	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 17.06.2024 - 21.06.2024



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> 17.06.		Cremiger Möhren-Sellerie-Topf a1,g,i Grießklößchen a1.c.g  Erdbeeren 	Kartoffelsuppe a1,g (Kartoffeln, Karotten) Grießklößchen a1.c.g  Erdbeeren
<b>Dienstag</b> 18.06.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Rinderhackbällchen a1,c,i,j(g) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i(Karotten, Sellerie, Lauch Zwiebeln)  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 Zwiebeln) Milchpudding Schoko g	Gurkensticks Rinderhackbällchen a1,c,i,j(g) Tomatensoße a1 Gemüse Couscous i(Karotten, Sellerie) Milchpudding Schoko g
<b>Mittwoch</b> 19.06.	x	Linseneintopf a1,i (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln) Spätzle a1,c (f) vegetarische Wiener (a1,c,f,g,i,j,m)  Apfel	Gemüseeeintopf i (Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Romanesco) Spätzle a1,c (f) vegetarische Wiener (a1,c,f,g,i,j,m) gedämpfter Apfel
<b>Donnerstag</b> 20.06.	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Käse- Sahnesoße a1,g Kartoffeln  Heidelbeerjoghurt g 	Gemüse- Frikadelle 'Kürbis-Steckrübe' a1 Käse- Sahnesoße a1,g Kartoffeln  Heidelbeerjoghurt g	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Käse- Sahnesoße a1,g Kartoffeln  Heidelbeerjoghurt g
<b>Freitag</b> 21.06.	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; <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 mi 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>			