



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 39

Für die Woche vom **23.09.2024 -27.09.2024**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 23.09.	Rindersteak Zwiebel- Sahnesoße a1,g Butterkartoffeln g Kopfsalat mit Vinaigrette Äpfel	Sellerieschnitzel Paniert a1,i(c,f,j) Tomaten- Cremesoße a1,g Erbsen- Kartoffelpüree g Äpfel	5 Stück Apfelküchle a1,c,g Vanillesoße g Heidelbeerkompott Äpfel
Dienstag 24.09.	2 Stück Kalbfleischfrikadellen a1,c (g,i,j,l) Bandnudeln a1,g Karotten in Rahm a1,g Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g	Valess Schnitzel a1,a4,c,g vegetarische Bratensoße Bandnudeln a1,g Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g	Hähnchengeschnetzeltes " Hawaii" Currysoße a1,g (Ananas, Lauchzwiebeln, Tomate) Wilder Reis Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g
Mittwoch 25.09.	Chicken Wings Barbecue Soße Kartoffel-Wedges Aprikosen	Cremige Kürbissuppe a1,g mit Süßkartoffelwürfel 2 Scheiben Vollkornbrot a1-a4,k Aprikosen	Zitronenspaghetti a1,c mit Kräutergarnelen Parmesan g Endiviensalat mit Joghurtdressing g Aprikosen
Donnerstag 26.09.	Seelachsfilet MSC gebraten a1 Kräuter Käsesoße a1,g Reis Kopfsalat mit Vinaigrette Waldbeerenjoghurt g	Linsen- Hirse- Bällchen a1,a4 Kräuter Käsesoße a1,g Reis Kohlrabisalat in Joghurtdressing g Waldbeerenjoghurt g	Couscous- Bowl mit Hähnchen (Mandeln, Spinat, Zucchini, Feta Kirschtomaten, Walnusskerne, Oliven) Waldbeerenjoghurt g
Freitag 27.09.	Hähnchen- Paprikapfanne g Bandnudeln a1,c Paprikagemüse a1,g Birnen	5 Stück Maxi Ravioli a1,g (Tomate- Mozzarella) Zucchinicremesoße a1,g Gurken- Bohnensalat Birnen	Rotbarschfilet Möhren - Senfsoße a1,g Bandnudeln a1,c Birnen

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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



Horte






23.09.2024 - 27.09.2024



1

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 23.09.	<p style="text-align: center;">x</p>	<p>Sellerieschnitzel Paniert a1,(c,f,i)</p> <p>Tomaten- Cremesoße a1,g</p> <p>Erbsen- Kartoffelpüree g</p> <p style="text-align: right;">Äpfel </p>
Dienstag 24.09.	<p>Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)</p> <p>Putenschnitzel natur</p> <p>vegetarische Bratensoße</p> <p>Bandnudeln a1,g</p> <p>Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g </p>	<p>Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)</p> <p>Valess Schnitzel a1,a4,c,g</p> <p>vegetarische Bratensoße</p> <p>Bandnudeln a1,g</p> <p>Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g</p>
Mittwoch 25.09.	<p style="text-align: center;">x</p>	<p>Cremige Kürbissuppe a1,g</p> <p style="text-align: center;">mit</p> <p>Süßkartoffelwürfel</p> <p>2 Scheiben Vollkornbrot a1-a4,k</p> <p style="text-align: right;">Aprikosen </p>
Donnerstag 26.09.	<p>Seelachsfilet MSC gebraten a1</p> <p>Kräuter Käsesoße a1,g</p> <p>Reis</p> <p>Kohlrabisalat in Joghurdressing g</p> <p>Waldbeerenjoghurt g </p>	<p>Linsen- Hirse- Bällchen a1,a4</p> <p>Kräuter Käsesoße a1,g</p> <p>Reis</p> <p>Kohlrabisalat in Joghurdressing g</p> <p>Waldbeerenjoghurt g</p>
Freitag 27.09.	<p style="text-align: center;">x</p>	<p>5 Stück Maxi Ravioli a1,g</p> <p>(Tomate- Mozzarella)</p> <p>Zucchinicremesoße a1,g</p> <p>Gurken- Bohnensalat</p> <p style="text-align: right;">Birnen </p>

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

Änderungen vorbehalten

AWOKADO 07243 - 3240883









Menü

Kindertagesstätten

vom 23.09.2024 - 27.09.2024



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 23.09.	x	Sellerieschnitzel Paniert a1,i(c,f,i) Tomaten- Cremesoße a1,g Erbsen- Kartoffelpüree g Äpfel 	Sellerieschnitzel Paniert a1,i(c,f,i) Tomaten- Cremesoße a1,g Kartoffelpüree g Äpfel
Dienstag 24.09.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Putenschnitzel natur vegetarische Bratensoße Bandnudeln a1,g Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Valess Schnitzel a1,a4,c,g vegetarische Bratensoße Bandnudeln a1,g Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g	Gurkensticks Putenschnitzel natur vegetarische Bratensoße Bandnudeln a1,g Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g
Mittwoch 25.09.	x	Cremige Kürbissuppe a1,g mit Süßkartoffelwürfel 2 Scheiben Vollkornbrot a1-a4,k Aprikosen 	Cremige Kürbissuppe a1,g mit Süßkartoffelwürfel Kaiserbrötchen a1,a3 (f,g) Aprikosen
Donnerstag 26.09.	Seelachsfilet MSC gebraten a1 Kräuter Käsesoße a1,g Reis Kohlrabisalat in Joghurdressing g Waldbeerenjoghurt g 	Linsen- Hirse- Bällchen a1,a4 Kräuter Käsesoße a1,g Reis Kohlrabisalat in Joghurdressing g Waldbeerenjoghurt g	Alaska-Seelachswürfel (MSC) Kräuter Käsesoße a1,g Kartoffeln Gürkengemüse i Waldbeerenjoghurt g
Freitag 27.09.	x	5 Stück Maxi Ravioli a1,g (Tomate- Mozzarella) Zuchnicremesoße a1,g Gurken- Bohnensalat Birnen 	3 Stück Maxi Ravioli a1,g (Tomate- Mozzarella) Zuchnicremesoße a1,g Gürkensalat gedämpfte Birnen

	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 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	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 (....)			