



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



**KW 45**

Für die Woche vom **04.11.2024 - 08.11.2024**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b> <b>04.11.</b>	Picatta Milanaise (Schwein) a1,c,g mit Tomaten-Mozzarellasoße a1,g Spaghetti a1 Chinakohl mit Mandarinen-Joghurdressing g,3 Mandarine	vegetarische Bratwurst f,i (a,c,g,h,j,k) vegetarische braune Soße a1 Kartoffelstampf g glasierte Karotten Mandarine	Eisbein vegetarische braune Soße a1 Sauerkraut Kartoffelstampf g Mandarine
<b>Dienstag</b> <b>05.11.</b>	2 Stück Lachsfilet im Blätterteig a1, d,i Blattsalat mit Joghurdressing g  Bananen- Mangoquark g	Gemüse- Frikadelle "Kürbis- Steckrübe" a1 Käse Kräutersoße a1,g Spinatnudeln a1,g  Bananen- Mangoquark g	Frühlingsrolle a1,c (Hähnchenfleisch, Chinagemüse) Süß-Saure Soße gebratener Pak- Choi Bananen- Mangoquark g
<b>Mittwoch</b> <b>06.11.</b>	Schweinesteak Strindberg (Senf- Zwiebelkruste) Bratkartoffeln grüner Bohnensalat Apfel	Karottensuppe a1,g 3 Stück Kartoffeltaschen g (Frischkäse- Kräuter) Tomate- Gurken- Paprikagemüse Apfel	Königsberger Klopse Schwein a1 ( c,g,i,j,f) Petersilienkartoffeln Rote Beete  Apfel
<b>Donnerstag</b> <b>07.11.</b>	2 Stück Geflügelfleischklopse a1 Paprikacremesoße g (Kochcreme) Reis mit Erbsen  Mandarinenjoghurt g	6 Stück Gemüse- Köttbullar a1,g,i,k Paprikacremesoße g (Kochcreme) Reis mit Erbsen Pariser Mix mit Vinaigrette Mandarinenjoghurt g	Putengeschnetzeltes "Indische Art" a1,g,f,h,i Curryreis  Mandarinenjoghurt g
<b>Freitag</b> <b>08.11.</b>	Feuerspieß "Budapest" Schwein a1 (g,f,j) vegetarische Bratensoße Petersilienkartoffeln Paprika- Zwiebelgenmüse Obstsalat	Spaghetti aglio e olio a1,c Parmesan g Pariser Mix mit Joghurdressing g  Obstsalat	Reibekuchen auf Paprika- Lauchgemüse mit Champignons a1 und 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






04.11.2024 - 08.11.2024



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
<b>Montag</b>  <b>04.11.</b>	<p style="text-align: center;">x</p>	vegetarische Bratwurst f,i (a,c,g,h,j,k) (Sojaprotein, Karotten, Sellerie, Kohlrabi) vegetarische braune Soße a1 Kürbis- Kartoffelstampf g Mandarine 
<b>Dienstag</b>  <b>05.11.</b>	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Käse- Kräutersoße a1,g Spinatnudeln a1,g Bananen- Mangoquark g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Gemüse- Frikadelle "Kürbis- Steckrübe" a1 Käse- Kräutersoße a1,g Spinatnudeln a1,g Bananen- Mangoquark g
<b>Mittwoch</b>  <b>06.11.</b>	<p style="text-align: center;">x</p>	Karottensuppe a1,g 3 Stück Kartoffeltaschen g (Frischkäse- Kräuter) Tomate- Gurken- Paprikagemüse Apfel 
<b>Donnerstag</b>  <b>07.11.</b>	2 Stück Geflügelfleischklopse a1 Paprikacremesoße g (Kochcreme) Reis mit Erbsen Mandarinenjoghurt g 	6 Stück Gemüse- Köttbullar a1,g,i,k Paprikacremesoße g (Kochcreme) Reis mit Erbsen Mandarinenjoghurt g
<b>Freitag</b>  <b>08.11.</b>	<p style="text-align: center;">x</p>	Vollkornspaghetti a1 (c,f) Tomatensoße a1 Reibekäse g Karotten-Sellerie Salat k 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 04.11.2024 - 08.11.2024



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> 04.11.	x	vegetarische Bratwurst f,i (a,c,g,h,j,k) (Sojaprotein, Karotten, Sellerie, Kohlrabi) vegetarische braune Soße a1 Kürbis- Kartoffelstampf g Mandarine 	vegetarische Bratwurst f,i (a,c,g,h,j,k) (Sojaprotein, Karotten, Sellerie, Kohlrabi) vegetarische braune Soße a1 Kürbis- Kartoffelstampf g Mandarine
<b>Dienstag</b> 05.11.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Käse- Kräutersoße a1,g Spinatnudeln a1,g Bananen- Mangoquark g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Gemüse- Frikadelle "Kürbis- Steckrübe" a1 Käse- Kräutersoße a1,g Spinatnudeln a1,g Bananen- Mangoquark g	Gurkensticks gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Käse- Kräutersoße a1,g Spinatnudeln a1,g Bananen- Mangoquark g
<b>Mittwoch</b> 06.11.	x	Karottensuppe a1,g 3 Stück Kartoffeltaschen g (Frischkäse- Kräuter) Tomate- Gurken- Paprikagemüse Apfel 	Karottensuppe a1,g 2 Stück Kartoffeltaschen g (Frischkäse- Kräuter) Tomate- Gurgengemüse gedämpfter Apfel
<b>Donnerstag</b> 07.11.	2 Stück Geflügelfleischklopse a1 Paprikacremesoße g (Kochcreme) Reis mit Erbsen Mandarinenjoghurt g 	6 Stück Gemüse- Köttbullar a1,g,i,k Paprikacremesoße g (Kochcreme) Reis mit Erbsen Mandarinenjoghurt g	1 Stück Geflügelfleischklops a1 Cremesoße (Kochcreme) Reis Mandarinenjoghurt g
<b>Freitag</b> 08.11.	x	Vollkornspaghetti a1 (c,f) Tomatensoße a1 Reibekäse g Karotten-Sellerie Salat k Obstsalat 	Vollkornspaghetti a1 (c,f) Tomatensoße a1 Reibekäse g Karotten-Sellerie Salat k 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; <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>			