



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 4

Für die Woche vom 20.01.2025 - 24.01.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 20.01.	Rindersteak Zwiebel- Sahnesoße a1,g Butterkartoffeln g Kopfsalat mit Vinaigrette Äpfel	Rote Linsenbolognaise a1,i (Karotten, Sellerie, Lauch, Tomate) Vollkornspaghetti a1,c Parmesan g Äpfel	Putensteak "Hawaii" g Curry- Kokos- Soße a1,g Butterreis g Äpfel
Dienstag 21.01.	Putenrahmgeschnetzeltes a1,g Butterreis g Karotten- Erbsen 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	Rinderbraten a1 Rotkraut Rosmarinkartoffeln Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g
Mittwoch 22.01.	Schweineschnitzel paniert a1,c vegetarische Bratensoße Kartoffelsalat Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette Mandarine	cremige Kichererbsensuppe a1,g mit Süßkartoffelwürfel 2 Scheiben Vollkornbrot a1-a4,k Mandarine	Lachs- Spinat -Lasagne a1,g Chinakohl mit Joghurdressing g Mandarine
Donnerstag 23.01.	Hoki- Filet MSC gebraten a1,d,g (c) Kräuter Käsesoße a1,g Gemüsenudeln a1,g (Karotten, Sellerie, Lauch) Waldbeerjoghurt g	2 Stück Quinoa- Erbsen- Frikadellen (a,c,gh1,h2,h3,f,i,j,k) Kräuter Käsesoße a1,g Reis Kohlrabisalat in Joghurdressing g Waldbeerjoghurt g	Kalbrahmglasch mit Champignons a1,g Butternudeln a1,c Karotten- Erbsen in Rahm a1,g Waldbeerjoghurt g
Freitag 24.01.	Tiroler Schweinesteak g (Champignons, Kochschinken, Zwiebeln, Tomate, Käse) Kartoffelrösti Blattsalat mit Himbeervinaigrette Birnen	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g Gurkengemüse a1,g Birnen	Schollenfilet paniert a1,d Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffelsalat Pariser Mix mit Vinaigrette Birnen

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






20.01.2025 - 24.01.2025



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 20.01.	x	Rote Linsenbolognese a1 Vollkornspaghetti a1,c Parmesan g Äpfel 
Dienstag 21.01.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Putengeschnetzeltes in vegetarischer Bratensoße Vollkornreis Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) vegane Streifen in vegetarischer Bratensoße Vollkornreis Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g
Mittwoch 22.01.	x	Cremige Kichererbsensuppe a1,g mit Süßkartoffelwürfel 2 Scheiben Vollkornbrot a1-a4,k Aprikosen 
Donnerstag 23.01.	Grillfisch Tomate- Basilikum MSCa1,d (a1-a4,c,b,i,j,n) (Alaska- Seelachs) Kräuter Käsesoße a1,g Gemüsenudeln a1,g (Karotten, Sellerie Lauch) Waldbeerjoghurt g 	2 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g Kräuter Käsesoße a1,g Gemüsenudeln a1,g (Karotten, Sellerie, Lauch) Waldbeerjoghurt g
Freitag 24.01.	x	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g Gurkengemüse a1,g 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 20.01.2025 - 24.01.2025



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 20.01.	x	Rote Linsenbolognese a1 Vollkornspaghetti a1,c Parmesan g Äpfel 	Rote Linsenbolognese a1 Vollkornspaghetti a1,c Parmesan g Äpfel
Dienstag 21.01.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Putengeschnitzeltes in vegetarischer Bratensoße Vollkornreis  Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) vegane Streifen in vegetarischer Bratensoße Vollkornreis Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g	Gurkensticks Putengeschnitzeltes in vegetarischer Bratensoße Vollkornreis Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g
Mittwoch 22.01.	x	Cremige Kichererbsensuppe a1,g mit Süßkartoffelwürfel 2 Scheiben Vollkornbrot a1-a4,k Aprikosen 	cremige Kichererbsensuppe a1,g mit Süßkartoffelwürfel Kaiserbrötchen a1,a3 (f,g) Aprikosen
Donnerstag 23.01.	Grillfisch Tomate- Basilikum MSCa1,d (a1-a4,c,b,i,j,n) (Alaska- Seelachs) Kräuter Käsesoße a1,g Gemüsenudeln a1,g (Karotten, Sellerie Lauch)  Waldbeerjoghurt g	2 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g Kräuter Käsesoße a1,g Gemüsenudeln a1,g (Karotten, Sellerie, Lauch) Waldbeerjoghurt g	Grillfisch Tomate- Basilikum MSCa1,d (a1-a4,c,b,i,j,n) (Alaska- Seelachs) Kräuter Käsesoße a1,g Bandnudeln a1,g, Gürkengemüse i Waldbeerjoghurt g
Freitag 24.01.	x	gebratene Gnocchi a1 Zucchinicremesoße a1,g Gürkengemüse a1,g Birnen 	gebratene Gnocchi a1 Zucchinicremesoße a1,g Gürkengemüse a1,g 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

* 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.

AWOKADO TEL. 07243-3240883



	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 Aspartam 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 Bittergetränke	
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 (....)			