



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



**KW 41**

Für die Woche vom **06.10.2025 - 10.10.2025**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b> <b>06.10.</b>	Schweineschnitzel paniert a1,c vegetarische Bratensoße Kartoffelsalat Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette Bananen	Italienische Eblypfanne (Zucchini, Tomate, Zuckerschoten) Tomatensoße geriebener Mozzarella g Bananen	Alaska-Seelachsschnitte MSC mit Käse überbacken g Gemüse-Sahnesoße a1,g Dillkartoffeln Kiwi
<b>Dienstag</b> <b>07.10.</b>	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße a1,g Salzkartoffeln Rote Beete Naturjoghurt g	Gemüsebolognese a1 ,i (Karotte, Sellerie) Spaghetti a1,c Reibekäse g Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Naturjoghurt g	Rindermaultaschen a1,c,i (f,g) vegetarische Bratensoße a1 Kartoffelsalat Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Naturjoghurt g
<b>Mittwoch</b> <b>08.10.</b>	Hähnchenpfanne "süß-Sauer" (Paprika, Ananas) Asia- Nudeln a1,c,f (Karotten, Sojasprossen, Lauch) Nektarinen	Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Kräutersoße a1,g Kartoffeln  Nektarinen	Putenbrustmedaillons im Speckmantel 2,3 auf Mango- Chutney Butterreis g  Nektarinen
<b>Donnerstag</b> <b>09.10.</b>	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Kräutersoße a1,g Butternudeln a1,c Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschquark g	Linsen- Hirse- Bällchen a1,a4 Kräutersoße a1,g Kartoffeln Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschquark g	Schweinesteak Pfefferrahmssoße a1,g Herzoginkartoffeln Karotten- Bohnengemüse Fruchtquark Pfirsich g
<b>Freitag</b> <b>10.10.</b>	Schweinesteak Strindberg (Senf- Zwiebelkruste) Bratkartoffeln grüner Bohnensalat Apfel	gebratene Gnocchi a1 Zucchinicremesoße a1,g Gurkengemüse a1,g  Apfel	Züricher Kalbsgeschnetzeltes a1,g Butternudeln a1,c Karotten- Erbsen in Rahm a1,g  Apfel

Änderungen vorbehalten

**Guten Appetit**

**AWOKADO**

**Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen**

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



# Horte

06.10.2025 - 10.10.2025

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>  <b>06.10.</b>	x	Eblypfanne a1 (Zucchini, Tomate, Zuckerschoten) Tomatensoße geriebener Mozzarella g Bananen 
<b>Dienstag</b>  <b>07.10.</b>	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Hackfleischsoße (Rind) Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Naturjoghurt g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Gemüsesoße, i (Karotten, Sellerie) Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Naturjoghurt g
<b>Mittwoch</b>  <b>08.10.</b>	x	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Kräutersoße a1,g Kartoffeln Nektarinen 
<b>Donnerstag</b>  <b>09.10.</b>	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschquark g 	Linsen- Hirse- Bällchen a1,a4 Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschquark g
<b>Freitag</b>  <b>10.10.</b>	x	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g Apfel 

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

Änderungen vorbehalten

**AWOKADO 07243 - 3240883**



# Menü

## Kindertagesstätten

### vom 06.10.2025 - 10.10.2025



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 *
<b>Montag</b> 06.10.	x	Eblypfanne a1 (Zucchini, Tomate, Zuckerschoten) Tomatensoße geriebener Mozzarella g Bananen 	Eblypfanne (Zucchini, Tomaten) a1 Tomatensoße geriebener Mozzarella g Bananen
<b>Dienstag</b> 07.10.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Hackfleischsoße (Rind) Endiviensalat mit Joghurt dressing, g Naturjoghurt g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Gemüsesoße, i (Karotte, Sellerie) Endiviensalat mit Joghurt dressing, g Naturjoghurt g	Gemüsesticks Vollkornspaghetti a1 Hackfleischsoße (Rind) Naturjoghurt g
<b>Mittwoch</b> 08.10.	x	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Kräutersoße a1,g Kartoffeln Nektarinen 	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Kräutersoße a1,g Kartoffeln Nektarinen
<b>Donnerstag</b> 09.10.	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschquark g 	Linsen- Hirse- Bällchen a1,a4 Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschquark g	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Gurkengemüse i Kirschquark g
<b>Freitag</b> 10.10.	x	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g Apfel 	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g Apfel

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

**AWOKADO TEL. 07243-3240883**

\* Achtung! Die Menükomponente "Essanfänger" wird für die besonderen Bedürfnisse 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 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 (....)			